TRATTATO
DE CIBI, ET DEL BERE

DEL SIGNOR BALDASSAR *Pisanelli Medico Bolognese*,

OVE NON SOLO SI TRATTA DELLE virtù de'cibi, che ordinariamente si mangiano, & de'vini che si beuono, ma insieme s'insegna il modo di corregger'i diffetti, che si trouono in essi, per mantener la sanità.

RIDOTTO IN VN'ASSAI BELL'ORDINE, & aggiontoui di molte dotte, & belle Annotationi sopr'ogni capo dal Sig. FRANC. GALLINA *Medico di S. M. Christianiss. et del luogo di Carmagnola in Piemonte.*

Di nuouo ristampata, & con diligenza ricorretta.

IN CARMAGNOLA.
Appresso Marc'Antonio Bellone. 1589.
Con licenza de' Signori Superiori.

IO. BAPTISTA TRABVCHERIVS
M. V. D. CARMAGNOLIENSIS,
IN LAVDEM FRANCISCI
Gallinæ, Medici Regij in patria Pedemontana.

VM sit vita hominis mutabilis, atq; caduca,
Nec valeat fausto semper inesse gradu:
Corpore nunc sano, nunc est languore grauata,
Nunc est læta bonis, nunc misera estq; malis:
Ergo tuam docto Medico committe salutem:
Moriger huic esto, sanus vt esse queas.
Franciscus statuit cunctis Gallina medelam,
Clarus Apollinea, fulget hic arte quidem.
Vt Gallina suam sobolem glocitando sub alas
Conuocat, & refouet, protegit, atq; iuuat:
Sic quicunque doles, festina, & promptus adesto,
Præcepta hæc teneas, si tibi grata salus.
Quæ veteres Medici scripserunt ordine longo,
Sedulò, & hic breuiter quæque imitanda docet.
Dat liber iste modum morbos quoscunque fugendi,
Quem postquàm legeris, tunc tibi carus erit.
Proderit ipse tibi veluti Podalirius alter,
Vlcera pæonia nempè fugabis ope.

AL SERENISSIMO SIGNOR GVGLIELMO GONZAGA, DVCA DI MANTVA, ET DI MONFERRATO.

E gli huomini, Serenissimo Signore, nell'apprender le cose, che alla conseruatione della vita sono necessariamente destinate, non si lasciassero allettare da i dolci inuiti de'sensi, ma facessero distintione dalle cose vtili alle dannose, chiara cosa è, che nō sarebbero, (come il piu delle volte sono) essi stessi ministri, & cagione, che molto presto si tronchi lor'il fil della lor vita: anzi longamente la conseruarebbero libera, e franca da mille sinistri auuenimenti, che alle persone incaute, e sensuali auuenir sogliono. Simil-

mente diremo, che se gli huomini ponessero da parte le passioni, che oscuran lor la vera intelligenza delle cose, senza alcun dubbio potrebbero con ottimo giuditio discernere la verità dalla bugia, si come fu dato loro per distintione dall'altre creature: e non traboccarebbero così ageuolmente nel profondo dell'ignoranza, nè darebbero l'ingresso alle cauillationi, alle detrattioni, & ad ogni altra sorte di vitij. Quanto appartiene alla prima parte, Felicissimo Principe, hò scritto il presente Trattato, che insegna, ordina, distingue, e prepara l'intelligenza di tutto quello, che alla perfetta cognitione de' nutrimenti si richiede: accioche dati à ciascuno tutti gli auuertimenti à questo negotio necessarij, nessuno possa pretendere ignoranza, & non ci sia campo d'incolpar altri, che i proprij disordinati, & irragioneuoli appetiti. Questa mia fatica, per esser tutta al benefitio publico intenta, voglio, ch'ella si publichi per le mani di ciascuno, se ben son sicuro, ch'ella sia per riceuer tal volta pontura, ò morsicatura venenosa. Al che sarà potentissimo, & vnico Antifarmaco lo splendore, la fede, & il virtuosissimo nome di V. A. Sereniss. persuadendomi, ch'ella per sua infinita clemẽza, si degnarà fauorire il libro, quantonque egli sia

di

di poco merito: & aiutare lo stile, il qual se ben di natura sua è rozzo, & inculto, tutta via dalla grãdezza di V. A. Serenifs. sollevato, diffeso, & illustrato, sarà per l'auuenire tutto riuolto, & intento à scriuer le sue glorie. Et ella, si come per la somma giustitia, per la gran sapienza, & per l'infinita benignità fa, che'l suo chiarissimo nome si tema, si ammiri, e cõ dolcissima violẽza tiri alla sua diuotione gli animi delle persone, cosi con vn minimo suo raggio potrà farmi ricucer nelle tenebre, & apportar perpetua fama à gli scritti miei, i quali hauendo hauuto al loro nascimento il piu felice ascendente, & il piu fauoreuole aspetto, che potessero giamai hauere insino à gli eterni secoli, faranno rimanere i risguardanti stupidi, e le lingue mutole: & in virtù di questo sacro titolo, di loro si dirà quello, che del ceruo di Cesare dir si soleua. Et io di questa mia elettione tutto lieto, e glorioso viuendo, non farò altro, che pregar la D. Maestà, che mi conceda longa vita, accioche longamente possa seruire V. A. Serenifs. In segno di che, tutto quello, che mi rimane, cõ infinita diuotione, e sincerissima osseruanza gli dedico, e consacro. E con questo fine à V. Altezza Serenissima con l'humiltà, che mi si conuiene, m'inchino, e gli prego i

fauori

fauori del Cielo per compimento de'suoi santissimi desiderij. Di Roma il primo d'Agosto. M D LXXXIII.

D. V. A. SERENISSIMA.

Humilissimo, e Diuotissimo seruo.

Baldassar Pisanelli Medico Bolognese.

AL MOLTO MAGNIFICO SIG.
& mio ſempre oſſeruandiſsimo il Signor
FRANCESCO GALLINA,

MEDICO DIGNISSIMO PER S. Maeſtà Chriſtianiſſima di quà da' Monti.

ESſendomi queſti meſi paſſati venut' alle mani vn' operetta del mangiar' et del bere del Piſanelli Bologneſe, et piacendomi molto, mi deliberai di farla riſtampare; dandomi ad intender, che ſaria coſa, che piacerebbe non ſolo à molti, ma ad infiniti. Queſto mio penſieri lo communicai con V. S. com' ella sà, & la pregai, che doppo hauerla viſta, e letta, ſe conoſceſſe, che ſe gli haueſſe à gionger qualche coſa, glie l'aggiongeſſe (ciò, che di ſua gratia ha ella fatto, che gli ha aggionto del ſuo molte dotte, e belle annotationi;) Et penſando poi fra me à ch' io doueſſi dedicar la dett' opera, fra molti altri, che mi veneuano alla mente, non trouai perſona à chi io poteſſi meglio dedicarla, ch' à V. S. Molto Magnifica, come glie la dedico, per eſſer vno de' piu amoreuoli amici, ch' io habbia, & per eſſer della profeſſione. Non habbi dunque diſcaro, ſe io ho ciò fatto, che è proceduto ſolamente da vn vero amore, et riuerenza, ch' io gli porto,

& non

et non altrimente, et l'acceti di sì buon cuore, com'io glie la porgo, che mi darà à conoscer, ch'ella mi ama, et il Sig. Iddio gli doni ogni contento. Da Carmagnola li 25. di Genaio. M. D. LXXXIX.

D. V. S. Molto Mag. affettionatiß. per seruirla.

Giacomo Nouarese.

TRAT-

TRATTATO

DELLA NATVRA DE' CIBI, ET DEL BERE,

Del Signor Baldassar Pisanelli Medico Bolognese,

DISTINTO IN VN VAGO, ET BELLISSIMO PARTIMENTO.

Tutto ripieno della dottrina de' piu celebrati Medici, & Filosofi con molte belle historie naturali.

Et di nuouo ridotto à miglior ordine con vna breue aggionta di varie, & dotte annotationi, cauate da molti eccellenti scrittori di Filosofia, & Medicina.

ANNOTATIONE PRIMA.

DEL PANE CAP. I.

HAVENDO il Pisanelli trattato nel suo libro solamente della natura de' cibi tralasciádo' il principale ch' è il pane (senza il quale nõ potemo ne ageuolmente, ne longamente viuere) mi è parso non esser fuor di propósito, cosi come'esso è il fondamento di tutte le viuande, cosi metterlo per fondamẽto di questo mio picciol trattato, ò sia breue aggióta, scriuendone simplicemente, & solo quanto può bastar per saper la natura, la qualità, & l'elettione, che di lui si deue fare, con'il modo

acconciarlo, che sia saporito, & sano. Il pane adonque, così come di molte cose si suol comporre secondo la diuersità, & necessità delle regioni, tale, & la medemma natura ritiene in se, quale hanno le cose, con lequali è composto. Ma perche il formento, tra tutti i grani, tiene il primo luogo, come più amico della natura, & piu conforme, così il pane fatto di esso, sarà il primo, il migliore, & piu saporito, & lodato, poi che egli genera il sangue piu temperato. Il formento adõque del qual si fa il pane, de u'esser raccolto in buona regione, pesante, pieno, & ben maturo, asciutto, di color rosseggiante, ò celeste di fuori; & di dentro bianco, & pastoso, che non sia ne nuouo, ne vecchio, perche essendo nuouo, è di qualità viscosa, & flemmatica, & essendo vecchio, è piu secco, & di cattiuo nutrimento, & insieme restringe il corpo. Sia in oltre netto dalla poluere, da ogni altra sorte di grani, & da tignuole, il che farassi, conseruandolo ne'granari ariosi, & non sotterranei, oue vi si congregano molti vapori inimicissimi al corpo humano; mettendoui di molt'herbe amare come sarebbe di foglie de'persichi, di foglie de' botri, & dell' abrotano; perche s'è veduto, quando s'apriuano tali granari sotterranei, molti cader morti. Di tal formento donque si facci'l pane, & l'acqua, che dentro vi si metterà, sia sottile, leggiera, & non paludosa, ò fangosa, & alquanto salata, per leuar la viscosità del pane, sia la pasta ben dimenata, & agitata, acciò che il pane sia piu saporito, leggieri, & di miglior digestione, formando i pani in mediocre grandezza, perche come sono leuati à bastanza, si cuocono meglio, & che'l forno sia moderatamente caldo; però che il troppo caldo al primo tratto arrostisce, & indura la corteccia di fuori, & lascia le parti interiori mezzo crude, onde cotal pane nõ solo è brutto da vedere, ma anchora molto difficile à digerire. Si lasci poi riposar' almeno vn giorno, quando si porta dal forno, auanti che si mangi per esser'il pan caldo, cattiuo, & men conforme alla natura. Il pane azimo, è di dura digestione, genera dolor di stomaco, oppilationi nel fegato, & pietra nelle reni. Il pan di semola quantonque sia tardi al passare, è però migliore, che d'altra farina. Il pan di segla notrisce assai, ma è piu difficatiuo, ne genera così buon notrimento, come fa il formento, & è di più dura digestione. Le parti esteriori del pane sono di difficil digestione, & tanto

piu

piu, quando saranno troppo cotte, & abbrusciate. Il pane non si deue far ne grosso, ne piccolo, ma tale, che'l fuoco vgualmente lo possi cuocere come s'è detto. Il pane furfurco, ò sia della crusca del grano, è cattiuissimo, & non nutrisce. Il pan d'orgio è buono ma poco nutrisce, & è refrigerante, la onde è piu conueniente per gli amalati, che per i sani. Il pan di miglio, & di panico è di cattiuissimo suco, & freddo, & secco, la onde si deue fuggire, saluo à chi non può di manco. Si fa il pane di molte altre cose nel tempo della carestia, delle quali non si fa mentione, ma per esser i suddetti pani di tutti gli altri, & migliori, piu communi, & piu vsitati, basterà per adesso quanto breuemente se n'è detto. Dirò solamente, che Galeno al primo libro de gli alimenti al cap. 2. parlando de'pani, dà la prima lode al seligineo, la seconda al smilacco, & la terza al mezzano, che è tra l'vno, & l'altro. Del seligineo ne scriue Plinio al libro 18. dicendo. *E siligine laudatissimus panis fit.* Ma che cosa sia siligo, della qual se ne faceua si buon pane, non trouo chi ne parli; Per il che ne vien à esser molto biasmata l'età nostra, che, doppo i Romani, habbi vsata si poca diligenza in conseruar tal formento, del qual non pur in Italia, ma ne ancho in tutta l'Europa se ne può hauer notitia, si come si fa di molti altri semi, & frutti à noi d'altronde condotti.

Si suol far anchora del formento, l'amito, quasi, che voglia dir senza mola, qual conferisce all'asprezza della trachea arteria, & del petto, & gioua alle infirmità della vessica. Scriuono alcuni, che dato l'amito al peso di mezz'oncia, con vuouo, & tre passule, toglie il dolor della vessica.

Si sogliono far anchor della farina di formento varie sorti di minestre, come tagliarini, lasagne, & semola, qual'vsano communemente i nostri medici nelle febbri, forse piu per compiacer à'patienti, che per dar loro sanità, hauendo da Galeno al primo de gli alimenti al capitolo quarto, che tutte queste cose sono di grosso nutrimento, fanno grosso suco, discendono tardi, generano ostruttione nelle vie del fegato, accrescono debolezza alla milza, & inducono pietre nelle reni; per il che lodarei à'nostri medici à lasciarle del tutto, & attender piu presto à guarir gli amalati, che à compiacer'à'lor'appetiti.

ANNOTATIONE SECONDA

Delle carni in generale Cap. II.

LE carni, come quelle, che sono necessarie à conseruar la sanità, & che, come atte à procrear buon sangue, facilmente si digeriscono, & si conuertono in vn suco conueniente alla natura nostra, si deuono vsar'ordinariamente tra gli altri cibi. Et perche non son tutte vgualmente salutifere, quelle sono stimate le migliori, che sono frolle, molli, tenere, non però che siano longamente state amazzate, come tiene communemente la più parte de'Medici, non considerando, che quella tenerezza, che si fà, è per causa della putredine, che cômincia à farsi, ò vogliam dire, che si preparano à putrefarsi. Et perciò Hippocrate vuole che si mangino fresche, & subito, che sono state amazzate, come quelle, che danno maggior, & miglior nutrimento al corpo nostro. Il che si vede nelle bestie, che si pascono di carne, ch'amazzano, laqual mangian subito, & meglio si nutriscono. Però io sarei d'opinione che si diuidessero in tre età, ciò è che à'vecchi si lasciassero diuentar frolle al sereno, & che fossero ben cotte; che à' giouani, & gagliardi si cuocessero, così fresche, ciò è di fresco amazzate, & ch'à quelli di mezz'età fossero d'vn giorno, ò di doi, come scriue Rabbi Moise al 20. degli afforismi, & queste deuono esser grasse, humide, giouani, fresche, & meschie tra'l rosso e'l bianco, si come son quelle (comminciando dalle piu volgari, & communi à'richi, & à'poueri) di vitello giouane, lattante, di sei settimane, ò otto, & rostite. Poi quelle de'pollastri, tanto per i sani, come per gli amalati; quelle de'capponi, & successiuamente de' fasciani, de'colombi domestici più tosto, che de' saluatici, de' pernici, di lodole, de' tordi, de' tortore, & d'altri vccelli di campagna, & de' boschi, & in somma di tutti gli vccelli piccoli, & freschi, & giouani, i quali chiama Galeno monticoli, perche habitano'i monti, & i boschi, tra'quali generalmente si lodano più quelli, che sono velocissimi nel volare: & non lasciarò quì di dire, che tra essi, quello, che si chiama gallerita, & moticilla (perciò che muoue sempre la coda) & ha in capo vna cresta in modo di corona, & è piccolo più

d'ogni altro (eccetto del rè piccolo) cotto, & mangiato, guarisse il dolor colico. Et cosi come le sudette carni d'animali volatili, sono le piu lodate, & piu facili à digerirsi, massime à psone, che nõ fanno essercitio, & ch'attendono à gli studij, & alle contemplationi, perche volano continuamente, cosi per il contrario sono vituperate quelle, ch'habitan l'acque, & i luoghi paludosi, come oche, anatre, & per dir breuemente tutti quelli, ch'hanno le gambe, il collo, & il becco longhi, fattogli dalla natura, acciò, pascendosi nell'acque, possino arriuar'à trouar'il cibo. De'quadrupedi, come quelle del capretto giouane, & lattante, per esser'il primo, che porta il vanto tra'quadrupedi. Poi de gli agnelli giouani, della lepre, quantonque da molti biasmata, perciò che genera vn sangue molto crasso, & malinconico; del coniglio miglior della lepre; del montone, del porco saluatico tolto in caccia, come che generi sangue puro senza escrementi; & del capriolo. Son'ancho molto lodate da Galeno, & da altri medici quelle de' porci domestici, & grassi, per la lor similitudine, che hanno con la carne humana, massime se saranno nutriti in campagna la maggior parte del tempo, & se saranno fresche, & di giouani animali, & non vecchie, ò salate, ma con tutto ciò non se ne deue mangiar'in quantità, perche grauano il ventricolo, & specialmente à persone delicate, & perciò le laudo più à persone di fatica, & di campagna, à quali dan gran nutrimento, & vtilità. Et queste sono le carni, che per sanità del corpo (moderatamente però) si possono con sicurtà vsar'& mangiare, & più dell'vne, che dell'altre secondo il costume, & gusto, delle quali nõ si deue mangiar'in gran quantità, ne con molta auidità, come molti golosi fanno, imperoche quantonque buone, mangiate voracemente, & in quantità, tardi si digeriscono, & si distribuiscono per le vene à nutrimento del corpo. L'altre carni, come de'tori, buoi, vacche, peccore, galli, capre, camelli, asini, orsi, volpe, lupi, & d'altri simili animali, son tutte cattiue, & guastano la sanità à chi le vsa. Io trouo appresso ad altri valenti scrittori di medicina quest'ordine nelle carni di buon nutrimento, & elette, ciò è, che prima pongono la carne della gallina, che non ha anchor fatt'vuoua, del la cui carne copiosamente ne scriue Auicenna: poi quella del capone; Terzo della tortora; Quarto del storno giouane, per esser

carne leggiera. Quinto del colombo. Sesto della quaglia, mētre pe rò si mangi con carne grassa, ò sia co'l formaggio grasso, & fresco, per ouuiar' à gli effetti, che può causar la sua carne, massime s'ella hauesse māgiato dell'elleboro, del qual si diletta pur assai. Settimo pongono la carne del fasciano, cioè gallo saluatico, ilqual io met terei de' primi per le sue buone qualità, hauendo la sua carne mol to cōueniēte alla carne humana; Ottauo quella del merlo; Nono pōgono la beccazza la cui carne truouo esser molto vtile à chi pati sce tremor' & debilità de' nerui. Decimo quella della pnice, la carne della quale è annouerata tra le carni leggiere, & che ingrassano, & questa carne Galeno la preferisce alle carni di tutti gli animali vo latili, laqual molto conferisce alla memoria. Vndecimo pongo- no la carne del fringuello, messo in questo luogo nel numero de' tordi, & d'animali di gran velocità nel volare, & che stanno nelle vigne in compagnia de' tordi à mangiar i vachi d'vua. Duodeci- mo mettono l'otice chiamato da' Frācesi Ostarde. Tertiodecimo vi pongono il Tremulo, così detto perche quando camina, hauendo la coda molto longa, sempre la va dimenando, & è animale, che ha sopra il capo alcune penne longhe, & stà sopra le riue del mare. Ma lasciando da parte quest'ordine, & seguendo quello del Pisa- nelli, ilqual ne ha parlato diffusamente, non mi estenderò, saluo di qualche proprietà loro trouate appresso molti scrittori.

Del Vitello. Cap. III.

Elettione Che sia lattante, nato di pochi giorni, e di madre che habbia pa- sciuto in ottimi pascoli.

Giouamēti Dà grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, partico- larmente conferisce à chi fa molto essercitio.

Nocumēti Con tutto ch'egli sia tenero, nondimeno perch'è di grossa sostanza; per natura nuoce à gli infermi, & à i conualescenti.

Rimedio Cuocēdosi in cōpagnia di galline, ò capponi grassi, perde quel la grossezza, massime ponendosi seco il petrosello.

Gradi È temperato in tutte le sue qualità.

Tempi Età Compleſ- sioni. E buono in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le comples- sioni.

HISTORIE NATVRALI.

Le carni giouani de gli animali, che per natura sono secchi, sono molto temperate: perche l'humidità dell'età contempera la siccità della complessione naturale. Il Vitello che non prende latte, è pur buono per la sanità, ma meglio è il lattante, quanto è più vicino al nascimento: per gli infermi non è buona nessuna sorte di Vitello, perche gli stomachi languenti non bastano à smaltire quella grossezza c'ha in se per natura; ma per li sani è ottima per conseruare la sanità, e quanto ha manco tempo, tanto è migliore: ma ricerca essercitio. Quattro sono l'età del genere bouino, la prima è de i vitelli, la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi. Per mettersi sotto il Toro, la Vitella deue hauere doi anni, accioche partorisca il terzo. Il genere bouino l'estate ricerca il bere due volte il giorno: & l'inuerno vna sola volta. Questo nome di Vitella ci da ad intendere quasi, che ci dia la vita ella, cioè à i corpi sani.

ANNOTATIONE III.

RAsis Arabo dottor antiquissimo parlando del Vitello, scriue che esso seguirà il conduttore, se gli saranno vnte le corna con cera liquefatta.

Del Bue. Cap. IIII.

Elettione — Che sia più giouane, ch'è possibile, e che sia grasso, & auezzo all'aratro, ò ad altro continuo, e potente essercitio.

Giouamēti — Dà grandissimo nutrimento à quei, che molto s'affaticano, e genera lor molto sangue, e stagna il flusso colerico.

Nocumēti — E di pessimo nutrimento, fa sangue grosso, tardissimo si digerisce, genera varici, & ogni altra infermità melanconica.

Rimedio — Deuono gli huomini delicati, & otiosi fuggirlo a fatto, e gli essercitati che l'usano lo pongano nel sale per 24. hore, e poi lo cuocano assai assai.

E fredda

Gradi E freddo in primo grado,& secco nel secondo.

Tempi Età Complessioni. E'buono ne i tempi freddi, che sia ben frollo, per i giouani, & per quelli che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

IL Bue è di natura melanconico, ma quando è vicino alla natiuità, ha più dell'humido. Così ancho l'esercitio grande rende la carne piu saporita: ma in generale parlando la carne bouina quanto piu inuecchia, tanto più si deue fuggire; perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali: ma per quei che s'affaticano assai, è conueniente. La Vacca magra meglio s'impregna, e però douendosi dare al Toro, si fa stare vn giorno senza mangiare, & i Tori per contrario si satiano di molta pastura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opre rustícali, & è ministro di Cerere. Il primo che l'amazzasse fu Prometheo. La Vacca sterile si chiama da' Latini Taura, e la pregna si nomina Horda.

ANNOTATIONE IIII.

IL bue che non si può domare, si renderà mansueto, se sarà legato con vna fune di lana.

De' Castrati Cap. V.

Elettione Che sia tanto giouane, che non passi l'anno, e che sia fatto d'agnello, e non di caprone.

Giouamenti Genera buono, e molto nutrimento, perche la loro calidità, & humidità è temperata, & è appropriata à gli infermi.

Nocumenti Nuoce quando la carne è di castrato vecchio, perche ha difetto per l'età, che si fa secca, e per il mancamento de' genitali.

Lasciandosi di vsare la carne de' vecchi, e prendendosi quella de' giouani, mangiandola cotta à lesso con herbe aperitiue, e cordiali.

E' calda,& humida temperatamente.

Conferisce in tutti i tempi, à tutte l'età,& à tutte le complessioni, in tutti i paesi.

Gradi

Tempi Età Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

SE i castrati sono giouani d' vn'anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi: come approuano tutti i medici: perche genera buon sangue, e presto si digerisce: ma bisogna auuertire, che non siano vecchi, perche la loro carne si dissecca, si per l'età, come per il mancamẽto de' testicoli. La carne de' Castrati giouani conferisce à tutte le cõplessioni, à tutte l'età, & à tutti i paesi: pche ha virtù tra l'altre di mãtenere gli humori in tẽperamẽto, et eguali. Auuertẽdo che siano agnelli, e non capretti, che si castrino. I Latini lo chiamano Veruex, & Sectarius si chiama quello, che va inanzi per guida de gli agnelli. Si vsa communemente cuocere questa carne in varij modi per l'uso de' sani: & in spetie i quarti di dietro cotti arrosto con rosmarino, & aglio diuengono molto saporiti: ma prima conuiene che siano molto ben battuti co' bastoni.

ANNOTATIONE V.

I Castrati sogliono dar buon nutrimento al corpo, massime se saranno giouani d'vn'anno, grassi, & nutriti in luoghi alti, & ne' pascoli, che sogliono produr buone herbe, come in Francia, perciò si danno communemente da quei medici à gli amalati, come credo ancho che si facci in Spagna, trouando scritto appresso Auerroe dottor di Cordoua, che la carne di castrato tiene il secondo luogo appresso il capretto; benche Galeno voglia, che sia

quella del Vitello, forse giudicando, secondo le qualità de' paesi, oue si pascono.

Trouasi appresso i naturali, che messe le corna del castrato in vn fosso, oue siano prima piantate radici di sparagi, ne produranno in gran copia, bontà & bellezza, & se saranno sepolte alla radice del fico, produrrà i fichi maturi auanti il tempo.

Del Capretto. Cap. VI.

Elettione Sono piu lodati i capretti rossi, & i negri, che i bianchi, ma che non arriuino à sei mesi, anzi che siano di poco tempo nati, & ancho lattanti.

Giouamẽti Si digerisce presto, dà ottimo nutrimento, conferisce alla sanità mirabilmente, & è ancho ottimo per gli infermi, e per i conualescenti.

Nocumẽti Nuoce a' vecchi, ài decrepiti, & à quei che hanno lo stomaco freddo, & acquoso: e à quei, che molto si affaticano.

Rimedio Cuocendosi arrosto ben bene, e non à lesso, le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle dauanti.

Gradi E'caldo temperatamente, & humido nel primo grado.

Tempi Età Complessioni. E'buono per i giouani, & per quei ch'hanno lo stomaco caldo. Ma nuoce à i vecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

SI eleggono le carni de' capretti per il buon nutrimento che danno, ma si prohibiscono le femine, ouero i maschi c'habbiano molto tẽpo, perche l'uno e l'altro è di difficil digestione, e di tristo nutrimento: e questi capretti nell' inuerno sono cattiui, nell' estate buoni, e ne gli altri tẽpi mediocri. Et il nome di capretto non gli dura se non fino alli sei mesi, Ma quando allatta, la sua carne è molto temperata, e non è buona, per chi molto s'affatica; genera sangue temperato, & è ottima per chi ha cattiua complessione: la Capra dal Carpire hebbe'l nome, che pascendo

carpisce i virgulti: Nuoce il suo morso à gli arbori, massime à gli Olini, che diuentano sterili. Il Basilico le fa impazzire, spirano per gli orecchi, e non per il naso.

ANNOTATIONE VI.

IL sangue di capretto fresco, preso al peso d'vn'oncia, con altretanto aceto, ogni mattina, per tre giorni, ferma il sangue, che vien per vomito dal stomaco.

Dell' Agnello. Cap. VII.

Elettione — Che sia maschio, che sia d'vn'anno, vicino al tempo del coito, che così perde l'humidità naturale, e non si mangi d'inuerno.

Giouamēti — Dà vn ottimo, & copioso nutrimento, è contra l'humor melanconico, e gioua à quelli, che sono di calda complessione.

Nocumēti — La carne dell'agnello giouane lattante nuoce molto à i flemmatici, e genera viscosità nello stomaco, perche ha in se souerchia humidità.

Rimedio — Non s'usi se non d'vn'anno, e cuocasi arrosto con rosmarino, aglio, saluia, garofani, & altre cose calde, che disseccano l'humidità.

Gradi — E caldo nel primo grado, & humido nel secondo, ma il lattante è humido nel terzo.

Tempi Età Complessioni. — E' vtile ne i tempi caldi à i giouani, & à i colerici. Ma nuoce nel tempo freddo all'età, e complessioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

TVTTA *la carne pecorina femina genera malissimo nutrimento, ma i maschi sono lodati, quando hanno finito l'anno, perche quando nascono sono souerchiamente humidi, e però all'hora sono dannosi, perche generano assai viscosità: ma quando passano l'anno; si è*

consumata l'humidità souerchia, e sono ridotti ad vn conueniente temperamento; e però sono assai conformi alla natura humana, conferisce ne i tempi caldi, & ne i paesi caldi, & à quei che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangino ne i tempi freddi. Il vento Australe fa ingrauidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi. Gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciuamente scherzano.

ANNOTATIONE VII.

LA pelle dell'agnello, ò di pecora, che sian di fresco scorticati, gioua à leuar' i segni, che si fanno al corpo per le batture, iui rimasti.

Del Porco. Cap. VIII.

Elettione — Che non sia ne troppo vecchio, ne troppo piccolo, ma nell'età della giouentù consistente, & alleuato alla campagna, e maschio.

Giouamẽti — Dà copiosissimo, & lodeuol nutrimento alle persone, che molto s'affaticano, mantiene il corpo lubrico, e prouoca l'orina.

Nocumẽti — Nuoce alle persone delicate, e che viuono in otio, fa venir la podagra, & la sciatica.

Rimedio — Mangiandosi dell'età che si è detta, in poca quantità, in tempo freddissimo, che sia carne magra d'animal grasso, arrosto con spetiarie, e cose calide.

Gradi — E' caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo.

Tempi Età Complessioni. — E' buono ne i tempi molto freddi per i giouani, c'hanno lo stomaco caldo, & che molto s'affaticano, ma nuoce à i vecchi.

HISTORIE NATVRALI.

TVTTI gli scrittori antichi s'accordano, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale è picciolo, e latt an-

te: e però queste porchette piccole, che si mangiano con tanta curiosità, si deuono fuggire; perche apportano molto danno: ma se il porco sarà d'età consistente, che la sua humidità souerchia sia consumata; sarà di ottimo nutrimento, piu conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si voglia altra carne: e se con vn poco di sale sarà per qualche giorni conseruato, e come si dice salipreso, sarà molto migliore. Vedendo gli antichi, che il Porco non era nato se non per mangiare, dissero che l'anima gli era stata data, accioche come sale conseruasse la carne di quest'animale viua per il suo fine. Il Porco era consecrato à Cerere, & si soleua ammazzare, quãdo si stabiliua la pace, ò la tregua. I Persciutti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata, sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per risuegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, ma bisogna mangiarne in poca quantità.

ANNOTATIONE VIII.

DEL porco, basta assai di quanto ne ha scritto il Pisanelli; dirò solamente, che Galeno dice, che la carne del porco è buona, per la similitudine, che ha con la carne humana, ma per la sua grande humidità viscosa, non si deue vsare, saluo da gente rustica, i quali per l'essercitio grande, che fanno, la smaltiscano felicemente.

Del Porco Seluaggio. Cap. IX.

Elettione — Che sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue habbia molto faticato, e patito: sia d'inuerno, e sia frollo.

Giouamẽti — Dà la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato à quelli, che s'affaticano, e si digerisce presto.

Nocumẽti — Nuoce à gli huomini, che viuono otiosamente, perche genera escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

Rimedio — Cuocendosi come volgarmente si dice à Brolardieri, consuma la ventosità, ouero in pasticcio con molte specie.

Gradi — E' caldo nel primo grado, & humido temperatamente.

Non

Tempi Età Compleſ-ſioni. Non è buono ſe non ne i tempi molto freddi, per quelli che ſono caldiſsimi,& che s'eſſercitano aſſai,e nuoce à gli otioſi.

HISTORIE NATVRALI.

LA carne del Porco ſeluaggio non ha tanta humidità ſouerchia, quanta ha quella del domeſtico. Il che naſce da' paſcoli, dall'aria, e dalla fatica. e però ſi tiene, ch'ella ſia migliore, e che dia boniſsimo nutrimento, maſsime à chi non ha lo ſtomaco molto debole, & nel tempo dell'inuerno, che il calore è piu forte. Vſano i Porci ſeluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriſcono la primauera in luoghi deſerti, anguſti precipitoſi, & ombroſi in tempo, e numero ſimile à i domeſtici. Patiſcono in giouentù vn prurito a' teſticoli, che per troppo raſparli à gli arbori ſeli ſeccano. Queſt'animale medica i ſuoi mali con l'Hedera. La ſua Orina è tanto graue, che non hauendo tempo di euacuarla, non può fuggire, e reſta preſo. Publio Seruilio Rullo fù il primo de' Romani che poneſſe il Porco Seluaggio cotto nell'uſo delle cene, e ne' conuiti.

ANNOTATIONE IX.

LA raſura del dente di porco ſeluaggio, data al peſo d'una drāma, con altretanto di fiori di papauero roſſo, val contra la pleureſia, fatta però prima la purgatione.

Del Ceruo. Cap. X.

Elettione Che ſia molto giouane, e ſe foſſe poſsibile, lattante, ouero che foſſe ſtato dal ſuo naſcimento caſtrato.

Giouamēti La carne de' cerui piccolini è lodata per carne di buon nutrimento, ouero di quei che foſſero ſtati caſtrati.

Nocumēti Genera triſto humore, maſsime ſe ſono di tempo, difficilmente ſi digeriſce, e fa venire la febre quartana.

Cuocendosi in compagnia d altre carni d'animali grassi, ouero in pasticci molto bene inlardato.

E' caldo nel primo grado rimesso,& secco nel secondo.

Nuoce ne i tempi caldi à i vecchi, e à quelli che sono di melãconica complessione.

Rimedio

Gradi

Tempi Età Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del ceruo è molto dãnata da gli scrittori, ch'ella dia grossissimo, e melanconico nutrimento, massime se l'animale è vecchio: che se pure egli è lattante, ò nella crescenza, non è la sua carne tanto nociua, ma tolerabile: e se sarà in giouentù, che si possa far castrare, dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuenta di lodeuol nutrimento. La Cerua porta otto mesi, e partorisce appresso le strade, per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano: ogni anno gettano le corna i Cerui in luoghi inaccessibili, le femine non le pongono mai. Se si castrano auanti che le pongano; non gli nascono più. Il corno del Ceruo abbrusciato fa fuggire tutti gli animali. La sua carne mãgiata la mattina, allonga la vita dell'huomo, e la sera, la abbreuia. Le femine quando sono vicine al partorire, mangiano copiosamente l'herba Seseli, perche facilità lor il parto, & le purga.

ANNOTATIONE X.

IL corno del Ceruo raspato, & beuuto con acqua d'acetosa, scaccia valorosamente i vermi da i corpi humani. Scriue Marcello, che la poluere del corno del Ceruo abbrusciata, & meschiata con la poluere della guscia della lumaca, cura il dolor colico, & se cotta nell'aceto si tenerà in bocca, acquetarà il dolor de' denti. Oltra di ciò il corno del Ceruo con l'unghia di capra abbrusciati insieme, & fattone fumo, oue è abbondanza di zenzale (chiamate in Francia cugini) le fa fuggir da quel luogo, oue elle sono.

Del Caprio. Cap. XI.

Elettione Che sia giouane, grasso, e molto essercitato, e che la sua carne stia appesa all'aria, fin tanto che sia tenera.

Giouamẽti Dà vn nutrimento miglior di tutte l'altre carni seluaggie, e particolarmente è contra i dolori colici, la Paralisia, e chi hà troppo superfluità.

Nocumẽti Nuoce à i magri, & estenuati, perche generando sangue asciutto, patiscono i nerui, massime se l'animale è vecchio.

Rimedio Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantità, acciò che si faccia piu humida la carne.

Gradi E' caldo & secco nel secondo grado.

Tempi Età Complessioni. E' cattiuo ne i tempi caldi, per i giouani, & per i colerici, & è buono per i paralitici, e flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

TVTTE *le carni d'animali seluaggi sono biasmate, perche generano sangue troppo grosso, eccetto i Caprioli, i quali sono commẽdati più ch'altra carne di caccia, per piu saporiti, e piu lodeuoli, per la sanità: perche co'l gran muouersi che fanno, il loro sangue si assottiglia, il corpo si fa piu raro, i porti s'aprono, e si dissoluono i tristi humori: e però questi non puzzano di seluaggio come gli altri, e cosi diuengono ancora piu facili da digerire, & il sangue che generano ha pochissime superfluità, e gioua à molti mali. Si lamentano i Caprioli, appresso Martiale con queste parole.* Dente timetur Aper, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Damæ quid nisi præda sumus?

ANNOTATIONE XI.

FA vn medemmo capo il Pisanelli del Caprio, & del Capriolo, i quali però sono diuersi, poi che Caprio non è altro, che'l

Capro

capro saluatico, chiamato camoscio, & il capriolo è quello, ch'i latini chiamano daina, & noi capriolo; del qual camoscio truouo scritto appresso alcuni vn rimedio per le donne, che leua lor le lentigini dalla faccia. Et per farlo, si piglia il fele del camoscio al peso d'una dramma, farina di lupini, & mele mezz'oncia, & si farà vn'empiastro, per il qual si scacciaranno le lentigini, & altre macchie.

Della Lepre. Cap. XII.

Che sia giouine, presa da cani di caccia, che l'habbiano trauagliata molto: sia d'inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte. — *Elettione*

Gioua à quelli che sono troppo grassi, e vogliono smagrire, e fa venir buon color' in viso; onde si dice. *comedit Leporem.* — *Giouamenti*

Tardi si digerisce, genera sangue melanconico, & induce la vigilia. — *Nocumenti*

Cuocendosi piena di lardo, ò di altro grasso, con molte spetie aromatiche, che leuano la grossezza. — *Rimedio*

E calda, & secca nel secondo grado. — *Gradi*

Non è buona se nō l'inuerno per i giouani, & per i sanguigni. — *Tempi Età*

Nuoce à i melanconici, & à quelli che studiano. — *Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

La Lepre non è stimata da gli scrittori per carne di buon nutrimento, perche ha odore di seluaggio, e genera sangue grosso, e però non è cibo conueniente, se non per quelli che desiderano smagrire: & in questo errano grandemente i cacciatori: che doppo essersi molto riscaldati, & infiammati in prendere questi animali, mangiano poi questa loro carne, ch'è calidissima, doue che dourebbono cercare cibi refrigeranti, per contemperare il souerchio caldo, ch'hanno acquistato nell'essercitio della caccia, ch'è violentissimo. E la lepre velocissima: perche hà i piedi dinanzi più corti che quei di dietro. Sono le Lepri prese con inganni

dalle Volpi. La sua carne mangiata, fa che l huomo stia bello, & allegro per sette giorni, e con buon colore. La lepre dalla grandezza delle orecchie è detta da Greci Lagos.

ANNOTATIONE XII.

SCRIVE della lepre Martiale, & dice. *Inter quadrupedes gloria prima lepus;* che ha fatto marauigliar' molti dotti, poi che la lepre genera humori grossi, & melanconici; ma lasciaranno di marauigliarsi se vorranno veder Galeno al 3. de gli alimenti, oue dice, che'l sangue della lepre è piu suaue, & in piu prezzo d'ogn'altro sangue. Se cosi è, bisognarà parimente, che la carne, la qual non consiste che di sangue, possegga la medema bontà, & delicatezza d'esso sangue, & così harà ben detto Martiale.

Il ceruello della lepre non lascia venir dolor' alle gengiue de' figliuoli, che comminciono à metter' i denti, se saranno fregati con esso, & à color' à chi treman le mani, & la testa, mangiando il suddetto ceruello, fermarassi il tremore.

La pelle della lepre, messa in vna pignatta nuoua, serrata di creta, & abbrusciata nel forno, libera l'huomo da' dolor colici, & renali, pigliandone doi cucchiari con vin bianco; Il che fanno anchora doi piccoli ossa, che sono nelle ginocchia, abbrusciati, & tolti al peso d'una dramma, con vna dramma di macis in brodo di carne.

Del Coniglio. Cap. XIII.

Elettione Che sia giouane, grasso, d'inuerno, e che la sua carne all'aria della notte sia diuentata ben frolla, e tenera.

Giouamēti Dà buon nutrimento, e copioso, & consuma l'humidità, e le flemme, che ritroua nello stomaco.

Nocumēti Nuoce alle complesioni melanconiche, & non è cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedio Cuocendosi prima vn poco bollito, e poi arrostito con assai herbe odorifere, con garofani, & altre spetie.

E freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo. | *Gradi*
E molto nociuo ne i tempi caldi, per i decrepiti, & per quelli che sono di melanconica complesione. | *Tempi Età Comples-sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL *Coniglio è stato chiamato picciol Lepre, per la gran similitudine, che con quella tiene, e dal continuo caminare, ch'egli fa sotto terra; hanno gli huomini imparato di fare le Mine, e però disse Martiale.* Gaudet in effosis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus ille vias. *E la sua carne bene tenuta per melanconica, grossa, e di non buon nutrimento, nondimeno quando l'animale è giouane, e ben pasciuto, & ingrassato, si tiene per manco male: essendo che le carni giouani sono più accommodate dell'altre. Ne sono tanti nelle Isole di Maiorica, & Minorica, che alle volte hanno saccheggiate le biade nelle campagne, donde n'è seguita tal'hor gran carestia. Il ceruello dil coniglio mãgiato conferisce moltvà chi hauesse mangiato dil veneno ò fosse morsicato da animal venenoso, il simile opera quella dell'odola.*

ANNOTATIONE XIII.

NARRA Marcello, che'l coniglio abbrusciato in vna pignatta con la pelle nel forno, cura la schirantia, pigliãdone vna dramma con decotto d'vua passula.

Del Spinoso. *Cap. XIIII.*

Che sia giouane, grasso, in tempi molto freddi, che sia stato per vn gran pezzo trauagliato nella caccia, & ch'all'aria sospeso sia diuentato molto frollo. | *Elettione*

Dà gran nutrimento, risueglia l'appetito, fa dormire, & dà forza à quelli, che molto s'affaticano: & la sua carne mangiata non lascia sconciare le donne grauide. | *Giouamẽti*

Nocumēti E tardo da digerirsi, genera molta flemma, e molta viscosità, augumenta l'humor melanconico, & nuoce à quelli, che patiscono le Morici.

Rimedio Cuocendosi quando all'aria è diuentato tenero, & frollo, in pasticcio con molte spetiarie, ouero arrosto con herbe molto odorifere, e canella, & aglio.

Gradi E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Età Compleßioni. Questa carne è cattiua in tutti i tempi, à tutte le età, & à tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

LO *spinoso, detto da i Latini Histrice, è tutto pieno di lunghe, & grosse spine, molto sottilmente appuntate. Habita sotto terra nelle tane: & molto piu la notte ch'il giorno esce alla pastura, egli stà tutto il verno ascoso nelle sue cauerne, come fa l'Orso: & tanto tempo stanno à partorire le femine dell'uno, quanto quelle dell'altro. L'Histrice, quando si corruccia, si ritira in se stesso: & gonfiando la pelle à modo d'uno Otre, tira per offendere i circonstanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani; ma ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne per drizzarsi, e spartire egualmēte i capelli del capo, lasciando nel mezzo vn calle picciolo, & angusto: questa carne è pessima, si dice per prouerbio*, Spinosior Hystrice, *per gli huomini rustici, duri, et aspri di natura, e di costumi. E Calfurnio disse*, venit & hirsuta spinosior Hystrice barba. *La cenere di questa carne, ò per dir meglio, la carne dell'Histrice, cotta, seccata, e fatta in poluere, dandosi à bere alle donne grauide, non lascia sconciare le creature.*

ANNOTATIONE XIIII.

LA pelle del Riccio abbrusciata in vna pignatta nuoua, & meschiata con pece liquida, amandole amare, & galla, pro-

hibisce, che non caschino i peli à coloro, che patiscono il mal della pelarella.

Del Cappone Cap. XV.

Che sia giouane, grasso, ben pasciuto, & alleuato alla campagna aperta. *Elettione*

Dà al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi, fa buon ceruello, e mantiene eguali tutti gli humori. *Giouamēti*

Nuoce alle persone otiose il mangiarne molto, per la gran copia di sangue, che genera. *Nocumēti*

Auezzarsi à mangiarne poco, ouero ad essercitarsi molto più del solito. *Rimedio*

E temperato in tutte le qualità. *Gradi*

E buono in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

SI è nominato solamente il Cappone, per essere il piu eccellēte nella sua spetie. Nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce à tutte l'altre carni, perche genera perfetto sangue. La Gallina genera sangue perfetto ancor'essa, come fanno similmente i Polli, i quali si deueno mangiare quando incōminciano à cantare, e le femine auanti che facciano l'oua. Il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tutti questi sono di presta digestione, confortano l'appetito, e sono conuenienti à tutte le nature: ma bisogna che siano di mediocre grassezza: il suo brodo tempra le complessioni, & agguaglia gli humori, e gioua alla vista, e fortifica il calore naturale, ma che non siano troppo vecchi. Vnditi anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la legge di Gaio Fannio Consule fu interdetto, che nelle cene non si ponesse altro volatile, che vna Gallina alleuata alla campagna. Questo nome di Cappone pare che voglia dire quà pone.

ANNO-

ANNOTATIONE XV.

SI suol far' vn destillato per quelli infermi, che sono ridotti in tanta debolezza, ch'à pena posson sostenersi, come scriue Andrea Lacuna nel libro della peste, per il qual fare, si piglia vn cappone netto dalle interiori riēpito di poluere di sandali, di seme di cedro, cō vn pugno di borage di bugolosa, & due oncie di cōserua di borage, di rose, di viole, & di bugolosa, & poste in vn vaso di vetro al bagno di Maria, & se ne da due ò tre oncie per volta. Vn gētil'huomo si liberò da' dolor colici, con bere quattro oncie di brodo grasso di cappone, cotto nell'acqua senza sale.

Del Gallo d'India. Cap. XVI.

Elettione Che sia giouane, & ingrassato alla campagna, morto d'inuerno, e fatto frollo all'aria della notte.

Giouamēti Dà copioso, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & inuita il coito.

Nocumēti Nuoce à chi non essercita il corpo, e col tempo fà venire le podagre, ò altra sorte di catarri.

Rimedio Mangiato in poca quantità, non molto spesso, & ben cotto arrosto con spetie.

Gradi E' caldo, & humido nel secondo grado.

Tempi Età Complessioni. E' buono in ogni tempo, conferisce ad ogni età, & complessione, eccetto che à i decrepiti.

HISTORIE NATVRALI.

IL Gallo, la Gallina, & i Polli d'India, per esser dell'istessa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi vcelli condotti di Numidia, e non d'India, e sono stati gli vltimi ad esser posti nell'uso delle mēse per cibi di esquisito, e delicato gusto da' golosi: si come anco sono sta-

ti gli vltimi ad eßer conosciuti, e riposti per la terza spetie di Galline: Sono detti da' Greci Meelagrides: perche fingono i Poeti, che le sorelle di Meelagro foßero conuertite in questi animali.

ANNOTATIONE XVI.

IL Gallo d'India chiama il Cardano pauon d'India, perciò che (dice) che fa la ruota com'il pauone, & si diletta d'esser risguardato, benche non sia cosi bello com'il nostro pauone, è egli però bello circa il capo, ou'ha vna pelle, che muta secondo la sua volontà, essendo hor rossa, & hor cerulea secōdo, che gli è allegro, ò corrucciato.

Del Pauone. Cap. XVII.

Che sia giouane assai, & alleuato in luogo di buon'aria, e che sia molto ben frollo. *Elettione*

Nutrisce assai, & è cibo proportionato à quei c'hanno lo stomaco caldo, e che faticano molto. *Giouamēti*

E' di dura digestione, genera sangue melanconico, e nuoce à chi viue in continuo otio. *Nocumēti*

Facendosi dopò ch'è morto, stare quindeci giorni appeso per il collo, con vn gran peso à piedi all'aria freddissima. *Rimedio*

E Caldo nel secondo grado, e secco nel primo. *Gradi*

E' buono ne i tempi freddi per quelli, che hanno lo stomaco caldo, & che s'affaticano assai. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Pauone è di difficil digestione, e però longamente la sua carne si conserua, e S. Agostino riferisce hauer mangiato della carne del Pauone, ch' haueua durato vn' anno: è la sua carne piu dura, che quella de

gli altri augelli, e però si deuono prendere per mangiare, che siano molto giouani, e tenerelli, e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. E' il Pauone di cattiua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la melanconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello vino ottimo. Il Pauone all'anno terzo s'ingrauida, e viue venticinque anni; Mangia il suo sterco, perche l'huomo non ne caui vtile, tant'è inuidioso. Alessandro Magno pose grandissima pena à chi ammazzaua vn Pauone. Il primo che ponesse il Pauone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortensio Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

ANNOTATIONE XVII.

VALE l'imagination tanto nella pauona quando coua le sue vuoua, che mettendosegli vn lenzuolo auanti gli occhi, farà i pauoni bianchi. Che sia il pauone di dura digestione, lo conobbe Giuuenale, quãdo disse, *Et crudum pauonẽ in balnea portas.*

De' Piccioni. Cap. XVIII.

Elettione — Che già incomincino à caminare, & à buscarsi il mangiare da se; e che siano ben grassi.

Giouamẽti — Sanano i paralitici per frigidità, accrescono il coito; & il calore à i deboli, purgano le reni, e si digeriscono presto.

Nocumẽti — Nuocono alle complessioni calde, grauano la testa, spetialmẽte le teste loro, & infiammano il sangue.

Rimedio — Cuocendosi stufati nel brodo grasso, con agresto, prune, visciole, ouero con Aceto, e Coriandoli.

Gradi — Sono caldi, & humidi, nel secondo grado.

Tempi Età Complessioni. — Sono buoni ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici, perche riscaldano assai.

HISTORIE NATVRALI.

I Piccioni *seluaggi sono duri, e di tristo nutrimento. Viuono 30. anni, l'Inuerno stanno mutoli, e la Primauera cantano. Sono di due spetie, l'una è detta vinagine, perche si pasce per il piu di Lambrusca: e l'altra Torquata perche pare propriamente, che habbiano al collo vna collana: onde disse Martiale.* Inguina Torquati tradant, hebetantq; columbi. Non edat hanc autem qui cupit esse salax. *Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor essi alquanto difficili à digerire, e particolarmente generano la schirantia, e fanno venire la febre, tanto sono caldi; ma conferiscono à i vecchi, & à i flemmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono piu eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente: Ma à tutti si hanno da leuare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case, sono humidi souerchiamente, nel tempo della peste fatta per contagione, chi vsa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne, viue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano co'l lauro, & in vecchiezza perdeno le vnghie. I domestici si basciano scambieuolmente auanti il coito.*

ANNOTATIONE XVIII.

I Piccioni danno buon nutrimento, & accrescono il nostro calor naturale, massime a' vecchi, & a' conualescenti, ma vogliono esser piccoli, & che non commincino à buscarsi il mangiar da se, come dice il Pisanelli, & vogliono esser mâgiati freschi, perche cosi i morti, come i viui consumano. Vuol'Auenzoar, ch'à coloro, ch'hanno corta vista per debolezza de' spiriti visiui, mangiandone, si fortifichi la vista; ma vuole, che si leui il capo, poi che il ceruello ha proprietà di produr cecità.

De' Papari. Cap. XIX.

Elettione Che sia giouane, grasso, alleuato alla cãpagna, in luoghi aperti.

Giouamẽti Dà assai buon nutrimento, e particolarmente ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Nocumẽti Riempie il corpo di souerchia humidità, e tardi si digerisce, la carne de' vecchi, genera la febre.

Rimedio Soffiandoci il Borage nella gola auanti che si ammazzi, e poi cuocendosi arrosto, e pieno d'herbe odorifere, e spetie.

Gradi E caldo in primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Età Complessioni. Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli ch'hanno lo stomaco molto caldo, & che s'affaticano molto.

HISTORIE NATVRALI.

IL Paparo, quando si cuoce, ricerca molte spetie, e cose odorifere, per leuar via il tristo odore, che tiene la sua carne. E di dura digestione, molto caldo, e molto humido: e però genera facilmente la febre, ma quando è giouane; è assai meglio, e manco male: ottimi sono il fegato, e le ale, massime quando sono ingrassati, e chi fa essercitio, può vsar questa carne; ma non chi viue in otio. Gli Hebrei, perche spesso ne mangiano, sono sempre melanconici, di tristo colore, e di pessimi costumi. Il Paparo si gode di herbe, e luoghi freddi. Sessio fu il primo che insegnasse la bontà, e l'ottimo sapore del fegato del Paparo: altri vogliono che fosse Metello, & altri Scipione.

Dell' Anatra. Cap. XX.

Elettione Che sia giouine, grassa, & frolla.

Giouamẽti Dà molto nutrimento, ingrassa, fa buon colore, buona voce, & accresce lo sperma, e caccia la ventosità.

Nocumẽti A i frigidi apporta calore, & à i calidi la febre, è di dura digestione, e di grosso nutrimento.

Soffian-

Soffiandoci il Borage nella gola auanti che s'ammazzi, e poi cuocendoli arrosto, e piena d'herbe odorifere, e spetie. *Rimedio*

E calda, & humida nel secondo grado. *Gradi*

Non è buona se non ne i tempi freddi per quei c'hanno lo stomaco di fuoco: & che fanno grandissimi essercitij. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'ANATRA *è piu calda di tutti gli augelli domestici: è anco molto humida, tardi si digerisce; ma le sue ali, e'l suo fegato sono molto lodati di buono, e presto nutrimento. Quando l'Anatra è grassa; da fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo:* Tota mihi ponatur Anas, sed pectore tantum. Et ceruice sapit, cetera redde coquo. *Augmenta la carne, & ingraßa notabilmente quando è ben digerita. Il fegato dell'Anatra, oltre ch'è delicatissimo, è molto sano; cura ancora marauigliosamente i flussi Hepatici. Le Anatre partoriscono appresso le paludi, e subito nate entrano nell'acqua. Volano ben'alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si sentono male.*

ANNOTATIONE XIX. & XX.

L'OCHA, & l'Anatra sono d'una medemma complessione, calde, & humide, perciò quando si cuocono, per leuar lor la grand'humidità, nell'arrostirle, si debbono vnger d'oglio, & pergottar d'acqua di vita.

Del Fagiano Cap. XXI.

Che sia grasso, preso in caccia, d'inuerno. *Elettione*

Conferisce à gli Hetici, ristora i conualescenti, da ottimo nutrimento, e racconcia lo stomaco guasto. *Giouamēti*

Non si scriue del Fagiano altro nocumento, se non che fa venire l'asma alle genti rustiche. *Nocumēti*

Rimedio Che questi tali se n'astenghino, e lo lascino per le persone nobili, e delicate.

Gradi E temperato in tutte le qualità.

Tempi Età Complessioni. Questo è buono ne i tempi dell'Autunno,& dell'Inuerno,per tutte le età,& complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

LA carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto, è pari à quella della Gallina, ma al gusto è molto più soaue, e di complessione mezzana tra il Cappone,e la Pernice. I macilenti, & estenuati con questo cibo subito si rifanno,perche è più lodato di tutti gli altri volatili per la sanità,e per la forza che dà: & è preferito anco alle Galline,delle quali è alquanto più secco per l'aria, per il nutrimento,e per l'essercitio maggiore, che fa. Ha virtù di fortificare la digestiua, e di render subito le forze à quei che sono fatti deboli. Il Fagiano è stato cosi nominato da Fase fiume di Colchi. Da' volgari è detto Fasano perche fà sano l'huomo. E infestato da pedocchi,contra quali hà per rimedio il riuoltarsi nella poluere.

ANNOTATIONE XXI.

IL Fagiano, per esser temperato, genera vn sangue, che non è ne sottil,ne grosso,ma temperatissimo, & perciò gioua molto à coloro, che sono macilenti, & ridotti all'Hetica, & in somma è il miglior cibo,che si possi mangiare.

Della Pernice. Cap. XXII.

Elettione Che sia giouane,e maschio,quali sono i Pernigoni, e s'è possibile,che s'ingrassi in casa.

Giouamēti Genera sottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, disecca

l'humi-

l'humidità dello stomaco, gioua molto alli conualescenti.

Le Pernici giouani non nuocono se non à gente rustica, ma le vecchie sono di durissima carne, e di cattiuo sapore. *Nocumēti*

Non si mangino, se non quando sono giouenette, e le vecchie per longo tempo si faccino venir frolle all'aria della notte. *Rimedio*

E calda nel primo grado, e secca nel secondo. *Gradi*

Pur che siano giouane, sono buone in ogni tempo, per tutti, ma ricercano il tempo freddo. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA Pernice viue sedeci anni di vita, ma non è buona se non quando è assai giouine, perche quādo inuecchia, si fa dura, e perde il buon sapore: la sua carne è ottima, e lodata più della Gallina, conferisce allo stomaco, & a' conualescenti, che vogliono ingrassare. Accresce il coito, e perche declina alla siccità, nuoce a' melanconici, & ristringe il corpo: si mangia lessa, & arrostita, ch'in ogni modo è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Mangiata con l'aceto sana il flusso. La Starna è dell'istessa natura, virtù, e qualità, genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E la Pernice consecrata à Gioue, & à Latona. In Paflagonia hanno le Pernici doi cuori. Sono tanto lussuriose, che stando incontro à i maschi, s'impregnano del vento che spira da quella banda. Le Pernici si purgano co'l Lauro.

ANNOTATIONE XXII.

LA pernice è della medemma natura del Fagiano, ma non tanto buona. Il brodo della pernice gioua alla debolezza del stomaco, & del fegato. L'uoua loro prese da donne, che son vicine al parto, l'aiutano à partorire.

Della Quaglia. Cap. XXIII.

Elettione — Che sia nutrita in paesi doue non sia l'Elleboro, che sia presa da vcello di rapina, e che sia grassa, e ben frolla.

Giouamẽti — Gioua solamente a' melanconici, che per esser molto humida tempra la loro siccità. Nel resto piace a' golosi.

Nocamẽti — Si corrompe subito nello stomaco, fà venir la febre, e genera il tremore, e lo spasimo.

Rimedio — Alcuni dicono, che con l'aceto, e co'l Coriandro, se gli leua la malignità, & altri la biasmano à fatto.

Gradi — E calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.

Tempi Età Comples-sioni. — E buona ne i tempi freddi, ma nuoce à i vecchi, & à i paralitici, & à flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori, che generino lo spasimo, il tremore, & il male caduco; e però le biasmano in tutto, dicendo che nuocono alle complessioni temperate, & alle distemperate: che sono di difficil digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre, & in somma dicono, che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono che auuiene, perche ella mangia l'Elleboro; & di quello si pasce, & anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio, si potrebbono alleuare nelle case, con semi buoni, & salubri. I Greci chiamano la Quaglia Ortix, onde l'Isola di Delo principalissima nell'Arcipelago, fu detta Ortigia, perche in quella furono ritrouate prima le Quaglie. La loro guida si chiama Ortigometra. I Latini la dicono Coturnix.

ANNOTATIONE XXIII.

LA Quaglia cotta à lesso, muoue il corpo, & gioua al dolor de' reni. Si suol far' vn medicamento mirabile per gli occhi,

che patiscono macchie con il grasso di quaglia, pigliando grasso di quaglia mezz'oncia, mele vn'oncia, mirra, & coparosa di ciascũ vna dramma, mescolando insieme, & colati si fa vn'vnguẽto, co'l quale, la sera, quando si va à dormire, s'vngono gli occhi due volte il mese.

Il ceruello della quaglia meschiato con oglio mirtino, fa leuar colui, che sarà cascato dal mal caduco, vngendogli la faccia.

Delle Tortore. *Cap.* XXIIII.

Che siano giouani, & auanti che si mangino, s'ingrassino per alcuni giorni in casa, accioche perdano vn poco di siccità. — *Elettione*

Danno ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco, assottigliano l'ingegno, accrescono il coito, e sono di buon sapore. — *Giouamẽti*

Nuocono à i colerici, & à i melanconici, perche la loro carne ha in se molta siccità. — *Nocumẽti*

Auanti che si mangino, si deuono tenere in casa per alcuni giorni à cibare di cibi, che siano assai humidi. — *Rimedio*

Sono calde, & secche nel secondo grado. — *Gradi*

Sono buone ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, ma nuocono à i colerici, & a' melanconici. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

DICE Galeno, che le Tortore giouane, e grasse dãno buon nutrimẽto, ma le vecchie sono di difficil digestione, e generano sangue melanconico, e però non si deuono mangiare, quando hanno passato l'anno: e sempre, se ben son giouane, si pongano doi giorni morte all'aria della notte, accioche siano più tenere. Essendo che sono di carne più secca, che tutti gli altri vcelli, e così preparate fanno vn'ottimo sangue, e sono di veloce digestione, & accrescono il sangue à quei che n'hanno bisogno: e fanno bonissimo ingegno secondo Auerroè nel 5. del Colliget. La Tortora si nasconde la Primauera, & perde le penne. Quando beue;

do beue; non rimanda il capo in dietro: Viue otto anni, e si purga con la herba chiamata Parietaria.

ANNOTATIONE XXIIII.

LA Tortora gioua molto à coloro, che patiscono flusso di sangue, & alle donne nel partorire, mangiandola rostita per doi, ò tre giorni auant'il parto, acconciandola in questo modo. Si pigli la Tortora, & in essa si mettino grani di lauro, & di ginepro da dodici, ò tredici, con vna dramma di cinamomo, & si vnghi di grassa di gallina, & si facci rostire, & del suo sterco poluerizzato si prouoca l'orina à coloro, che non posson'orinar per il mal d'arena, pigliandone vna dramma la mattina con mele, & vsandolo per tre giorni continui.

Delli Tordi. Cap. XXV.

Elettione Che sia il tempo freddo, e che siano grassi, e pasciuti di grani di Ginepro, & di Mortella.

Giouamēti Danno buon nutrimento, presto si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto vtili à i conualescenti.

Nocumēti Nuocono à quei che sono soliti patire di Hemicranea, e di frenesia.

Rimedio Cuocendosi nel brodo di buona carne, stuffati co'l Petrosello, & altre herbe aperitiue.

Gradi Sono caldi, & secchi nel fine del primo grado insino al principio del secondo.

Tempi Età Complessioni. Sono buoni ne i tempi molto freddi, per ogni età, e cōplessione, eccetto che per i vecchi.

HISTORIE NATVRALI.

I TORDI *si deuono elegger grassi, e che siano stati presi co'l laccio, ouero con le reti, della qual natura, qualità, e virtù, sono ancora i*

Merli, e però tutti si comprendono in vno istesso capitolo: e perche la loro carne declina alquanto alla siccità, come anco fanno tutte le carni de' volatili, però si ci desidera la grassezza, accioche quella humidità venga à temperare la siccità naturale. Et ancho perche aiuta la digestione. Sono i Tordi molto gioueuoli à i macilenti, priui di sangue, & in somma à quei che cercano ristoro. Il Tordo fa co'l fango il nido delle cime de gli arbori: egli è ben loquace; ma gli è particolarmente ascritta la sordità, onde si dice per prouerbio, Surdior Turdo. *Aggrippina moglie di Claudio Cesare n'hebbe vno, che imitaua le parole humane secondo Plinio. I Tordi piacquero molto à Martiale, & ad Horatio.*

De' Beccaficchi. Cap. XXVI.

Che siano molto grassi, nel tempo che i fichi, e l'vue sono ben mature, e che siano molti in numero. *Elettione*

Danno ottimo nutrimento, risuegliano l'appetito, massime à conualescenti, e sono cordiali. *Giouamẽti*

Nuocono à gl'infermi, e massime à quei che hanno la febre, e fanno venire tisichi i Villani. *Nocumẽti*

Non si diano à questi tali, ma si seruino per i buon compagni: & sopra tutto, che siano assai. *Rimedio*

Sono caldi, & humidi nel primo grado. *Gradi*

Sono ottimi nel tempo, che le vue sono mature, per ogni età, e complessione: ma nuocon' à gli infermi. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I BECCAFICHI *sono nelle tauole de' Signori molto stimati, e con gran ragione, poi che sono al gusto tanto delicati, al digerir così veloci, & al nutrire molto opportuni. Non grauano lo stomaco, se ben si mangiassero à centinaia, anzi gli danno conforto, ristoro, e forza. Similmente si vede per esperienza, che quando si mangiano assai Beccafichi, tutto quel giorno si stà allegro: per il che conchiudo, che generino spiriti vitali, e che siano molto cordiali. E finalmente generano vn'esqui*

sito è molto lodato sangue. I Beccafichi, nel tempo dell'Autunno, si chiamano Ficedule, perche mangiano i fichi: & ne gli altri tempi sono detti Melancoriphi, perche hanno negra la cima del capo. Sumq. Melamcoriphus quòd mihi fuscus Apex.

ANNOTATIONE XXV. & XXVI.

SI marauigliano i scrittori, che Martiale habbi dato la prima lode al tordo, dicendo, *Inter aues turdus si quis me indice certet*, & Horatio, *nil melius turdo*, & lasciaranno di marauigliarsi se haranno letto Marco Varrone nel 3. delle cose rustiche, & Columella, i quali insegnano il modo d'ingrassar' i tordi, & tra l'altre cose, ch'vsauan gli antichi, per ingrassarli, era, che faceuan loro vna pasta di fichi, & di farina, della qual'ogni giorno ne dauan lor'à mãgiare, per il che posiamo pensare, che nutriti in tal modo, douessero esser delicatisimi, ma al tempo nostro, che si mangiano come si pigliano, ne altra cura si piglia d'ingrassargli, non è di marauiglia se non si gusta quella suauità in loro, che gustauano gli antichi.

Della differenza delle mẽbra de gli Animali per cibarsi. Cap. Et

ANNOTATIONE XXVII.

RESTA, che breuemente trattiamo delle membra de gli animali, de' quali communemente si sogliam cibare. Et perche (in vero) trà tutte le parti de gli animali, le carni, che prouengono da i musculi, & qualche grassezza, come sono l'ali, la polpa, il collo, le coscie, & altre parti carnose, ottengono il principal luogo, per produr buon nutrimento, per questo ragioneuolmente son state poste di sopra nel primo luogo. Doppo la carne seguono le ghiandole, & mammelle, le quali son sane, suaui, facili à distribuirsi, gustose, & di buon nutrimento. Seguono à queste le medol

le, che

le, che con debita quantità mangiate, nutriscono, danno buon suco, & ammoliscono il petto, & se in quantità, fanno contrario effetto aggrauando il stomaco.

Hor tenendo à i membri particolari de gli animali, & prima al ceruello, del qual poco ne parla il Pisanelli, dico, che'l ceruello de gli animali volatili, è miglior de gli altri; si deue però mangiar' al principio, acconcio con aromatici, ò con aceto, ò menta, perche mangiandone doppo gli altri cibi, genera vomito, & conferisce à quelli, ch'hanno calda complessione, accresce il coito, & lenisce il corpo.

Tutti i ceruelli son buoni à chi hauesse mangiato cose venenose, ò fosse morso da animali venenosi, ma questa lode particolare molti l'attribuiscono al ceruello della lodola, & del coniglio.

L'ali son buone, & massime quelle, che sono d'vcelli buoni, & spetialmente già grandi, che volano assai, & fanno molto essercitio, per ciò le ali de' capponi, galline, fagiani, & pernici dãno buon nutrimento, & più temperato che l'altre parti del corpo.

Del Capo. Cap. XXVIII.

Elettione — Che sia di animale temperato in complessione, e di età mediocre: perche quando nasce, è troppo humido, e quando è vecchio, è troppo secco.

Giouamẽti — Dà grandissimo nutrimento al corpo, prouoca l'orina, muoue il corpo, & accresce il coito.

Nocumẽti — Ingrossa gli humori sottili, genera i grossi, graua lo stomaco, perche tardi si digerisce, & difficilmente passa.

Rimedio — Mangiando seco sapori fatti con senapa, come la mostarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche.

Gradi — E caldo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Età Complessioni. — E buono ne i tempi freddi, per i giouani, e per i colerici: ma non è buono per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

IL Capo per eßer composto di parti diuerse, è di großo nutrimento, perche il ceruello è tutto viscoso, e tardi si digerisce, & ogni ceruello nuoce allo stomaco, & induce nausea, e però quando vuoi mouere il vomito, dà nel fin del pasto vn poco di ceruello condito graßamente, che subito seguirà; e però la esperienza ha insegnato, che si mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli animali secchi, e non humidi: e però è miglior quello de gli augelli, e maßime delle montagne. Gli occhi sono parimente di natura acquea, composti di sette tuniche, tre humori, e sei muscoli: per la grassezza hanno in se viscosità aßai. La cotica, l'orecchie, il naso, et i labbri sono cartilaginosi, onde generano sangue freddo, viscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi con mostarda, ò altro sapor forte, diuentano migliori: Ci è anco la lingua co' suoi muscoli, e le Ghiãdole, dette Animelle, fatte per la generatione dello sputo, questa è facile à digerirsi, e soaue al gusto. Le Ghiandole sono ancora nelle mãmelle, e quando sono piene di latte, sono molto delicate.

ANNOTATIONE XXVIII.

IL capo de gli animali è di grosso nutrimento, & molto nutrisce, & augumenta il seme.

Gli occhi, se sono tenerelli, & di animal grasso, & à torno d'essi vi sia del grasso, son freddi, & d'humido, & assai buon nutrimẽto,

Della lengua. Cap. Et

ANNOTATIONE XXIX.

LA lengua se si mangiarà con le ghiandole, oue si suol far la saliua, è di mediocre nutrimento, mentre però ch'ella sia acconcia con dolci aromatici per la sua viscosità.

Del Cuore. Cap. Et

ANNOTATIONE XXX.

IL cuore genera humor melanconico, & tardi si digerisce, però molto nutrisce.

Del Polmone. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXI.

IL polmone è di facile digestione per la sua leggierezza, & è di poco nutrimento, perche si nutrisce di sangue leggieri, & vaporoso.

Del Fegato. Cap. XXXII.

Che sia di Oche ingrassate co'l latte; ouero di gallina grassa, ò di porco impastato con fichi secchi, auanti che si ammazzi, ma che sia maschio, & giouane. — *Elettione*

E delicatissimo al gusto, da vn ottimo nutrimento al corpo, e particolarmente sana quei, che nel farsi notte gli manca la vista. — *Giouamēti*

Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardando la digestione, massime se l'animale non è stato impastato come s'è detto, ouero è di molti anni. — *Nocumēti*

Se si cuoce bene, fin che sia consumato il sangue, che tiene, e in sua compagnia sia ò saluia, ò lauro, e poi sopra si ponga suco di cose Acetose. — *Rimedio*

E caldo, & humido nel secondo. — *Gradi*

E buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione: purche habbia le conditioni, che si sono dette di sopra. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Fegato di tutti gli animali quadrupedi vecchi è pessimo cibo, perche tardi si digerisce, difficilmente passa, e genera humor grosso. Per la soauità del gusto; & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali, che sono stati impastati con farina, latte, e fichi secchi, e di questi prime sono le galline, ò capponi: seconde sono l'Oche: terzi sono i Porci: ma io ci pongo nel terzo luogo il Capretto con sua licenza. Con l'impastura diuentano le viscere di questi animali tanto migliori

di se stessi, quanto che sono gli animali più delicati, e più soaui de gli altri. I Fegati de' pesci grandi, e nobili sono delicatissimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento, & ancoi golosi li bramano come boccone molto ghiotto.

Del Fegato. *Cap.* Et

ANNOTATIONE XXXII.

IL fegato genera humori grossi, & è difficile à digerirsi, tarda molto nel stomaco, & scaccia via la longa fame, che si potesse patire. Truouo che i Rromani si sono molto delettati del fegato dell'oche ne' lor banchetti, come cibo suaui ssimo, il qual, acciò che fosse piu grosso, ingrassauano l'oche; onde Martiale dice.

Aspice quàm tumeat magno iecur ansere maius,
Miratus dices, hoc rogo creuit vbi.

Il fegato delle capre, ò de' becchi nuoce à chi patisce del mal caduco, perche subito li fa incorrer' in detto male, & giou a molto à coloro, che patiscono debilità di vista nella notte.

Il fegato del lupo è buono (mãgiato) à chi hauesse paura dell'acque, & conferisce al fegato dell'huomo.

Delle Mammelle. *Cap.* Et

ANNOTATIONE XXXIII.

LE mammelle son fredde, & secche, per causa della lor neruosità.

Della Milza. *Cap.* Et

ANNOTATIONE XXXIIII.

LA milza è di tarda digestione, & non truouo gran bontà in tal cibo, però è miglior la milza del porco, di tutte l'altre mi. ..e.

Del Rognone. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXV.

IL rognone è di difficil digestione,& di cattiuo sapore,per esser collator dell'orina,& tra tutti,sono miglior quelli de i capretti, che lattano.

Della Trippa. Cap. XXXVI.

Che sia di animale grasso, morto nella sua piu bella età, ben pascolato,& essa sia molto ben purificata,netta,e grassa. *Elettione*

A quelli che sentono grand'ardore nello stomaco, e nel ventre, perche genera humori freddi. *Giouamēti*

A quei che patiscono le Varici, la Lepra, & altri mali melanconici. *Nocumēti*

Cuocēdosi molto bene,e per longo tempo à lesso, con menta, & spetie assai,accioche perda la sua durezza. *Rimedio*

E fredda,& secca nel secondo grado. *Gradi*

Questa non è buona se non ne i tempi freddi,per i giouani, & per quei che sono di calda complessione,e che molto s'affaticano. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA Trippa è veramente cibo da persone che faticano,e trauagliano assai il corpo, perche è più dura della carne del suo animale. Ma se auuiene che ben bene si cuoca, & che nello stomaco si digerisca, dà gran nutrimento:ben che sia più freddo del sangue l'humore, ch'essa genera, & anco più crudo. La Trippa della Vitella si digerisce, e si cuoce più presto, e meglio di quella di Vaccina, e così anco quella de' Capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo esser de' Capretti, il secondo di Vitella, il terzo della Vacca, quantonque ella sia dell'altre più grassa, e più saporita. Appresso Romani era mandato in

essilio colui, che ammazzaua il Bue, ò la Vacca per mangiarsi la Trippa, che da' Latini è detta Omasum.

ANNOTATIONE XXXVI.

IL ventre, & la trippa sono di cattiuo nutrimento, & generano humor flemmatico; però quelli de i volatili, & spetialmente delle galline, & dell'oche sono i migliori.

Della pelle interior del stomaco delle galline, & d'altri vcelli seccata al fuoco, i medici ne fanno vn'elettuario mirabile per il dolor di stomaco.

De' Testicoli. Cap. XXXVII.

Elettione Che siano di Galli ingrassati, e non di quadrupedi vecchi, ouero che siano di Agnelli, ò di porci giouani, e grassi.

Giouamẽti Danno al corpo vn'ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, e accrescono il coito.

Nocumẽti Sono di tarda digestione, massime quei de gli animali vecchi, e grauano alquanto lo stomaco.

Rimedio Cuocendosi prima con pulegio montano, e sale, e poi facendosi fritti nel butiro fresco, ò stuffati con suchi acetosi.

Gradi Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

Tempi Età Complessioni. Questi sono buoni ne' tempi freddi, ad ogni età, & complessione, eccetto che à i decrepiti, & à i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

LA sostanza de' testicoli è simile à quella delle mammelle, ma è alquanto più calda, per rispetto dello sperma, che essi generano. Quei di Galli impastati sono soaui al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerroe disse, che Tantum nutriunt, quantum ponderant.

I porci si castrano, perche la sua carne diuenti più saporita, & manco humida. Ma i Tori accioche siano atti all'agricoltura: atteso che non si possono domare da gli huomini così facilmente. I testicoli del porco sono migliori di quei degli altri quadrupedi, e se bene sono vn poco tardi à digerirsi, nondimeno danno poi vn'ottimo nutrimento.

ANNOTATIONE XXXVII.

I TESTICOLI de' galli sono di buon nutrimento, & presto si digeriscono, conferiscono alla tosse secca, & al petto, imperò che leniscono la lor' asperità, sono buoni alla dissenteria, al flusso, & all'ulcere, che sono ne' camini dell'orina.

De' Piedi. Cap. XXXVIII.

Elettione

Che siano di capretti, e di agnelli, ò di vitella, ouero di altri animali giouani, che siano di molta fatica.

Giouamēti

Giouano à i colerici, e à chi ha il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono copiosamente, e saldano le vene rotte su'l petto, e giouano à i tisici.

Nocumēti

Nuocono à quei che patiscono i dolori colici, la sciatica, & altri mali nelle gionture, perche generano humori vischiosi.

Rimedio

Cuocendoli bene à lesso, fin che siano disfatti, & poi apparecchiandosi con aceto, e zafferano, se gli leua ogni malignità.

Gradi

Sono temperati nel caldo, ma humidi nel principio del primo grado.

Tempi Età Complessioni.

Sono buoni d'ogni tempo, per i giouani, & per i colerici: Ma fanno danno à i vecchi, à flemmatici, & à i podagrosi.

HISTORIE NATVRALI.

SONO migliori i piedi dauanti, perche con la fatica si fanno più digestibili. Generano i piedi humori vischiosi, & grossi, & il loro

sangue è più freddo di quello che genera la carne. Quando sono ben cotti si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento, e se bene sono parti estreme priue di carne, nondimeno per il continuo moto, è gran fatica che fanno, perdeno la durezza, e la viscosità, c'hanno i nerui, e gli altri membri, che non durano fatica. Si prendano adonque i piedi de gli animali sudetti, & si cuocano assai, fino che siano disfatti, & poi vi si metta aceto, e zafferano, che perderanno la viscosità, e si mettano in principio della mensa, che faranno appetito.

ANNOTATIONE XXXVIII.

I PIEDI, spetialmente quelli de' vitelli, de' capretti, de' castrati, & de' porci non son cattiui, & se ben danno poco nutrimento, non per questo (essendo ben cotti) lasciano di generar buon suco.

Del Sangue. *Cap.* *Et*

ANNOTATIONE XXXIX.

IL sangue, se ben è di difficil cõcottione, nondimeno pur s'appetisce, & mangiandosene, laudo prima quello della lepre, poi quel del porco, terzo quel del capretto, & finalmente quel del vitello, però di tutti se ne deue mangiar' in poca quantità.

Della Coda. *Cap.* *Et*

ANNOTATIONE XXXX.

LA coda, per il moto, che fa continuamente, da assai buon nutrimento.

Della grassa. *Cap. Et*

ANNOTATIONE XXXXI.

LA grassa mangiata da se, genera flemma, & colera: E però buona à preparar l'altre viuande.

Dell'oua. *Cap. XXXXII.*

Che siano di galline giouani, grasse, e che siano calcate da i galli, e nate di fresco: perche il lor calore è più forte, il che si conosce dall'odore, e dal sapore. — *Elettione*

Nutriscono presto, & molto, accrescono il coito, e lo stimulano, giouano à tisici, allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la voce. — *Giouamẽti*

Tardano la digestione, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi, e fanno venire le lentigini nella faccia. — *Nocumẽti*

Che si mangi solamente il rosso, & tra l'oua, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo. — *Rimedio*

Sono calde & humide, mà temperatamente. — *Gradi*

Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complessione. — *Tempi Età Compless-sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

NON solo si lodano l'oua delle galline, ma anco quelle delle pernici, e de' fagiani. l'ouo è vn'animale in potenza, prodotto dalla superfluità di chi lo genera. La cui complessione è temperata, ancor ch'il bianco habbia del freddo, e'l rosso del caldo, e tutti doi dell'humido. Nutriscono presto per la sottilità della sua sostanza, e per il temperamento del suo liquore. Nutriscono molto; perche tutta la loro sostanza mutata s'assomiglia in tutto a' membri, per la conformità c'hanno con la natura humana. Il bianco è freddo, e di durà digestione, e però soleua

buttar via:se si cuocono senza scorza, suffocate nell'acqua, sono facili à digerire, come anco cõ la scorza mezze cotte per sorbire, dette Tremule, ma se saranno assai cotte, dette sorbili, non nutriscono così bene, ne così presto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le fritte, e le arrostite causano molti mali. L'oua non fresche sono pessime.

ANNOTATIONE XXXXII.

DE gli oua darò solo quest'auuertimento à chi fa professione di mangiarne in quantità, che non perseueri à mãgiar oua colui, che ha lo stomaco mal netto da cattiui humori, imperò che essendo gli oua di sottilissima sostanza, & tenera, ritrouando humori caldi, & abbondanti nel stomaco, facilmente si putrefanno, souuertono il stomaco, come dice Galeno al 1. della ragion del viuere, & corrompendosi, causano poi mali effetti, & se truouono humor freddi, diuentano agri, & accidi.

La bontà, & malitia de gli oua, si toglie prima dalla lor natura, come quelli delle galline, & delle pernici, che son migliori di quelle de gli altri vcelli. 2. dalla età, perche i freschi passano i vecchi in bontà 3. dalla grossezza, perche i più piccoli s'approuano di miglior gusto, seguendo il verso. *Regula Presbyteri iubet hoc pro lege teneri, Quòd bona sint oua paruula, longa, noua.* 4. dal tempo, che son fatti, perche quelli, che son generati dalla congiontione della Luna, fin'alla quintadecima, sono migliori. 5. dal modo del cuocerli, conciosia, che li cotti molli, & teneri da bere, & fatti cascar nell'acqua, sono piu sani, che li duri, & fritti nella padella. 6. dalla lor sostanza, perche quelli, che sono generati dalle galline, che non hanno gallo, chiamati oua subuentanea, non sono così buoni, come quelli, che hanno gallo.

Qui è da notare, che'l rosso dell'ouo per la sua sostanza sottile, e facile ad infiammarsi, & molto notrisce, d'onde vien negato da' medici nelle febbri.

Fassi del rosso dell'vuouo vn'oglio, che vale à leuar le cicatrici rimaste per le ferite, & insieme è buono per le donne, alle quali rende i capelli longhi, & belli.

Del

Del Cascio. Cap. XXXXIII.

Che sia fresco, fatto di latte temperato, e che sia di ottimo pascolo. *Elettione*

Mollifica, e ingrassa il corpo, è gratissimo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gli altri casci è più digestibile, ma che nõ sia troppo condensato. *Giouamẽti*

Fà oppilatione à chi troppo lo frequenta: massime à chi ha lo stomaco assai debole. *Nocumẽti*

Mangiandosi seco in compagnia noci, mandole, pere, e mele: ma non si ha da vsare sempre. *Rimedio*

E freddo, & humido nel secondo grado. *Gradi*

E pasto di dura digestione, e ricerca vn gagliardo stomaco; e però conuiene più à i giouani, & faticãti, ch'à i vecchi, & à gli otiosi. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL cascio fresco nutrisce piu del salato, & humetta. Tutti i casci sono di tristo suco, eccetto i freschi, che da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da mangiare quel giorno che si fa, perche come s'inuecchia, diuenta pessimo. Il cascio vecchio si biasma, perche difficilmente si digerisce, induce la sete, infiamma il sangue, fa la pietra, oppila il fegato, passa tardi, genera colera, stringe il corpo, perche il quaglio gli dà questa acutezza. Fa più danno il cascio infiammando, che vtile assottigliando: se sarà di mezzo tempo, nõ sarà ingrato allo stomaco, e poco danno gli apporterà, mangiandosi mediocremente. Il pecorino è molto migliore de gli altri, sì come il caprino è il peggiore. In somma mangisi in quantità tale, che serua per sigillo solo dello stomaco. Et si osserui il prouerbio commune che dice. Cascus est sanus quem dat auara manus.

ANNO-

ANNOTATIONE XXXXIII.

OLTRA le cose dette dal Pisanelli del cascio, riferirò solamente vna cosa, ch'intorno all'vso suo mi par, che non sia da tralasciare, per benefitio di chi ha il modo di sottoporsi à tal regola, essendo ch'i poueri, à quali conuien spesso hauer per cibo ordinario il cascio, astretti dalla pouertà, per la qual non hanno il modo di prouedersi d'altri cibi più sani, non s'intendono esser' in tal regola compresi; la onde trouando molto biasmato generalmente l'vso del cascio, poi che in esso, per benefitio, & nutrimento del corpo, poca virtù si troua, & con tutto ciò sapendo esser cosa difficile, anzi impossibile all'huomo, tanto suggetto à i suoi appetiti, d'astenersene, per benefitio di colui, à chi non basta l'animo di lasciarlo, ò pur per molte cause, che gli paiono gioueuoli, desidera mangiarne, metterò le seguenti regole, che mi paiono, secondo la dottrina di molti valenti medici, da non transgredire.

La prima della qual sarà, che alcune volte il cascio si mangiarà per nutrimento principalmente, & in tal caso si deue far scelta del migliore, ciò è di quello, che non è ne nuouo, ne vecchio, mentre però sia fatto di buon latte; il cui vso nondimeno truouo molto biasmato per i mali effetti, che causa, i quali soprabondano di grã via i giouamenti, & nutrimento, che sia per produrre, i quali mali effetti non riferisco per adesso, & in tal caso volendone pur mangiare, non se ne mangi se non in poca quantità. Alcune volte si mangia per prouocar l'appetito debilitato per causa di qualche flemma attaccata alle regioni dell'orifitio del ventricolo, ch'impediscono l'appetito, le quali ha forza di scacciar, & incider il cascio, & all'hora si può, & si conuien mangiar' il cascio di mezzo tempo, & auanti il pasto, come s'vsa il piacentino in Lombardia, & ciò per l'effetto suddetto.

Alcune volte si concede per sigillar il stomaco da cibi humidi mangiati, & per comprimer i fumi, che si causano da quel cibo, acciò non vadino al ceruello, & à fin che con la sua grauezza facci discender gli altri cibi nel stomaco, & all'hora conuien' vsar' il

cascio vecchio doppo tutti i cibi, & in poca quantità, non mancando altro appresso, ne beuendo se sarà possibile, ò almeno non beuendo vin gagliardo.

Alcune volte il cascio si mangia per competenza d'alcun'altro cibo mangiato, & all'hora se'l cibo mangiato sarà humido, conuiē mangiar il cascio vecchio, & se sarà secco, ò vero essicatiuo, conuien mangiar' il cascio nuouo. Dal che si verifica il verso, che si suol dire, *Post pisces nuces*, in quella parte massime se ben nel resto del verso gli sia qualche poco di disparere.

Alcune volte si mangia il cascio per sodisfar' alla necessità dell'appetito, come suol'intrauenir' à molti fanciulli, che stanno alle scuole in dozzena, che quand'hanno mangiato la parte della carne, & altre viuande, restandoui anchor'vna gran parte dell'appetito in pronto, per mangiar'altretanto, ne hauendo altro auanti in pronto, che'l cascio, ricorrono ad esso, come fanno i legisti all'attione sussidiaria, & tal caso si può conceder qualche poca quantità, sempre in seguendo quel verso, che dice. *Caseus est sanus, quem dat auara manus*.

Alcune volte si mangia il cascio doppo gli altri cibi per voluttà, ò sia per leuar quella flemma, & vntuosità, che resta attaccata à i denti, per hauer mangiato del grasso, ò veramēte per leuar'il sapore di qualche cibo mangiato, restante nella bocca del stomaco, & del palato, & all'hora si può conceder qualche poco di cascio di buon'odore, ne nuouo, ne vecchio, ma piu presto declinante al vecchio, che al nouello.

Vi sarebbe da trattare della qualità del cascio, qual si concede a' flemmatici, & qual' a' colerici, qual' a' melanconici, & qual' a' sanguigni, qual' a' vecchi, & qual' a' giouani, & qual' a' mediocri, nondimeno perche l'intento, & conclusion' di tutti i scrittori è più presto di essortar' à fuggirlo (almen' à chi può) che di vsarlo, per questo mi par d'essersene assai detto à bastanza per adesso, per instruttione di chi non sa la natura, & qualità d'esso.

Del Latte. Cap. XXXXIIII.

Giouamẽti

Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, gioua à gli hetici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce assai, fa bello il color del corpo, accresce il coito.

Nocumẽti

Nuoce à chi ha la febre, à chi ha doglia di capo, à chi patisce negli occhi, à i catarrosi, à chi ha la pietra, à gli oppilati, à i denti, & alle gingiue.

Rimedio

Auanti che si beua, se gli ponga dentro vn poco di sale, ò zuccaro, ò mele, accioche nello stomaco non si congeli, e si beua à digiuno.

Gradi

E Humido nel secondo grado, e quanto al caldo, è temperato.

Tempi Età Complessioni.

Questo è buono ne i tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno buono stomaco, & è nemico à i vecchi, & à i catarrosi.

HISTORIE NATVRALI.

IL latte è composto di tre sostanze, l'vna acquosa detta sero, ch'è freddo, & humido, nitroso, e solutiuo: la seconda è grassa, della qual si fa il butiro, & è tẽperata, ma vntuosa: e la terza è grossa, della qual si fa il cascio, e questa è grossa, vischiosa, e flemmatica. Il più pregiato latte è l'humano, il secondo è il bouino, il terzo è il pecorino, il quarto, è il caprino, e l'ultimo è il bufalino; ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, e l'età dell'animale. Se il latte hauerà molto sero, sarà senza pericolo affatto. Se hauerà molto cascio, sarà da fuggire, perche genera la pietra. L'uso continuo del latte nuoce à i denti, & alle gingiue, e però doppo che si è beuuto, si laui la bocca cõ vino mescolato con mele, che così si fortificaranno i denti, e le gingiue. Il latte muoue il corpo, leua la tosse, allarga il petto, e ristora i conualescẽti. Beuasi in tanta quantità, che si possa digerir presto: e poi non si mangi nulla, non si muoua, nõ si dorma, ne si beua vino, fin che sia digerito.

ANNO-

ANNOTATIONE XXXXIIII.

CIRCA il latte, & altri latticinij molto vi sarebbe che dire, ma non essendo il libro indirizzato per medici, ma per altri, che non sono della professione, basta ad accennar qualche cosa per instruttione, & per modo d'vsarli. Et per il primo il latte, che s'vsa per cibo, vuol'hauer tre conditioni, la prima che sia fresco, ò di nuouo tirato dalle mammelle. La seconda, che si mangi con vn poco di zuccaro, ò di sale, & la terza, che si mangi auanti gli altri cibi. Il medemmo si richiede quando si beue per medicamento, come narra Galeno al 7. del methodo al cap. 6. oue dice, che à Thisici si conuiene il latte humano piu presto, che di nessun'altro animale, & appresso l'humano si deu'vsar quel dell'asina; Ma perciò che molti ricusano l'humano, come cibo conueniente a' putti, si deue dar lor'il latte d'asina, come cibo conueniente à gli asini, & hauendo trattato l'author diffusamente, come s'vsi per cibo, non ne farò piu longo discorso.

Del Butiro. Cap. XXXXV.

Che sia freschissimo, e dolcissimo: e se si potesse hauer che fosse di pecora, sarebbe più lodato. — *Elettione*

Purga valentemente, e tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto, e ne i polmoni per freddo, e sana la tosse. — *Giouamēti*

Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & à chi molto l'usa, induce la nausea. — *Nocumēti*

Mangiando appresso di quello cibi cōfortatiui, stitichi, & astringenti, ouero il zuccaro rosato vecchio. — *Rimedio*

E Caldo, & humido nel principio del primo grado. — *Gradi*

E buono d'ogni tempo, pur che sia fresco. E conferisce più à i vecchi, ch'à i giouani: perche purga lor'il catarro. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'EFFETTO del butiro, quando è fresco, e simile à quello dell'oglio fresco: apre il petto, mondifica i polmoni, & in somma aiuta gagliardamente a maturare i catarri grossi, preparandosi le strade per l'esito di quelli: massimamente se si mangia in sua compagnia il zuccaro, ouero il mele. Vsasi di cuocere il butiro, e conseruarlo co'l sale, e questo così preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del sale: mà pure ritiene sempre la virtù sua di aprire, e nettare le parti del petto: e quanto più s'inuecchia: tanto più caldo diuenta.

ANNOTATIONE XXXXV.

HANNO hauuto gli antichi diuerse sorti di butiro, & più presto per vso di medicina, che di cibo, perciò scriue Plinio, che'l butiro è lodatissimo cibo di genti barbare, & per questo crederò, ch'Atheneo (il qual nel libro della sua cena nō pretermesse alcuna sorte di viuande) habbia lasciato il butiro, del qual facendo mentione Dioscoride, vuol, che'l miglior sia quello delle pecore, & poi quel delle capre: Et Galeno al 2. de gli alimenti dà la prima lode al butiro di vacca, doppo à quel di pecora, & poi à quel di capra: Et Hippocrate scriue, ch'appresso i Scithi si fa ancho butiro di latte di caualla.

Dell'oglio. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXXVI.

NON hauendo fatto memoria il Pisanelli dell'oglio, che s'usa oue non è butiro, m'è parso di non tralasciar'à dire, che tra le molte virtù, ch'egli possiede in nutrir'il corpo, ha anchor queste, che ingrassa, fa crescer'il calor naturale, & insieme fortifica la

sostanza del fegato. Oltra di ciò scriue Galeno, ch'i pesci, & la carne vnti prima d'oglio, auanti che si mettano à rostire, sono migliori, & di piu piaceuol gusto. Forse perche l'oglio serrando i meati della pelle esteriore de' pesci, ò della carne, fà, che si concentri dentro l'humidità loro naturale, & non s'abbrusci dal fuoco, onde sono piu teneri, & piu gusteuoli.

Suol farsi l'oglio in tre modi, si come sogliam noi far' il vino: imperò che ò vero si caua dall'oliue immature, peste, come facciã noi l'agreste, & questo si chiama oglio omphacino, che serue per medicina, hauendo piu dell'astringente, che l'altro: ò vero si caua dall'oliue, che sono state insieme in macco, senz'espresion di torcio, che si chiama verzolino, ò sia vergine, & questo è il migliore: com'il vino chiamato sostratta, ò sia mosto, ò vero si caua dall'oliue per espresione, come s'usa per tutto, & si come il nostro vino si fa communemente, & di questo si può vsar' oue non si troua butiro, hauendo le medemme qualità.

De' capi di Latte. Cap. XXXXVII.

Elettione — Che siano freschissimi, e fatti à fuoco lento, quando si leuano dalla massa del latte.

Giouamẽti — Sono pettorali come il butiro, & aggradeuoli al gusto, e leuano l'asprezza, e siccità dello stomaco.

Nocumẽti — Tardi si digeriscono, anzi sopranuotano all'altro cibo, sono di grosso nutrimento, e facilmente si conuertono in vapori.

Rimedio — Se si mangiano in poca quantità, & se gli mescola seco molto zuccaro, ò mele.

Gradi — Son caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi Età Complessioni. — Questo è pasto più da giouani, e da colerici, che da vecchi, e catarrosi; perche ricerca lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

SONO *i capi di latte poco differenti dal butiro, percioche essendo l'uno, e l'altro il fiore, e la parte più dura del latte, il butiro si co-*

glie dalla massa del latte, con certi vasi larghi, senza adoprarsi fuoco: ma i capi di latte si cauano doppo ch'il latte ha bollito vn pochetto, piano piano: che se il fuoco fosse gagliardo, non si coglierebbono, ò non sarebbono buoni, e per questo i capi di latte non durano, ma presto si fanno acetosi, il che non auuiene del butiro. Inducono i capi di latte gran satietà, & à chi molto ne mangia, nausea. E però non se ne mangi molto, e si mangino co'l zuccaro, doppo pasto. Nel regno di Napoli sono delicatissimi, li cõgelano sopra le foglie de' cauli, e li chiamano natte: e quiui pare, che siano piu saporiti, che in altri paesi.

ANNOTATIONE XXXXVII.

Si caua anchora dalla grassezza, ò dalla spuma del latte quel cibo, che nella Romagna, & per la Toscana si chiama capo di latte, & altroue latte à mele, ò sia neue fatta di latte, & appresso gli antiqui Greci Oxigalla, ò vero aphrogalla, del quale hauendone parlato il Pisanelli à sufficienza, non ne dirò altro, saluo, ch'auertirò color, che lo mangiano volentieri, d'vsarlo auanti l'altre viuande, & non doppo, come si fa communemente, & come accenna l'authore, acciò che mangiandosene appresso il pasto, notãdo nel stomaco, non venghi à tirar seco nelle veni le viuande anchor crude, & causi ostruttioni in quelle parti.

Della Gioncata. *Cap.* XXXXVIII.

Elettione Che sia di latte, alquale non sia stato leuato il butiro, che sia fresco, & di ottimo pascolo.

Giouamẽti Smorza la sete, e l'ardor dello stomaco, à chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.

Nocumẽti Ristringe il petto, e fa venir l'Asma: e perche manda vapori in capo, fa alle volte suffocatione, e sincope.

Rimedio Mangiarne di rado, & il meglio è non mai. Ma pure quando occorre, prendasi per primo pasto con molto zuccaro.

E Fredda nel secondo grado, humida,& temperatamente.

E cibo da vsarsi ne i tempi molto caldi,è più conforme à i giouani,& à i colerici,ch'à i vecchi,& catarrosi.

Gradi Tempi Età Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

La gioncata,come anco ogni latte quagliato,e congelato,subito mã giato si putrefà:e se dopò pasto si prende,fà discendere à basso tutto il rimanente del cibo indigesto,e crudo. Si digerisce tardi, e con gran difficultà, & conuiene hauere gagliardo stomaco. Genera vn nutrimẽ to grosso, che ageuolmente genera la pietra. A molti ha fatto venire quella specie d flusso,chè si chiamà lienteria, ouero leggierezza d'intestini. In somma è peggiore d'ogni sorte di latte. Questo nome di gioncata è tolto da' gionchi ne' quali si conserua, e si porta.

ANNOTATIONE XXXXVIII.

Dalla quagliata, ò sia (come scriue il Pisanelli) gioncata si caua il sero di latte,tanto lodato da gli antichi, per lenir il corpo,& per curar le male complessioni del fegato,causate da humori salsi,& acuti, & qual vsiamo anchor noi ad ogni sorte d'infirmità,che vengono fuori del corpo nella cute, come rogne,lepre, pustule, vlcere, & altre sorte di mali, che sogliono con esso guarirsi: Bisogna però auuertire,che quando se ne vuol vsare, si deue prima purgar il corpo, poi pigliarne ogni giorno almeno quattro libre per volta la mattina à digiuno, passeggiando, come si fa dell' acqua de' bagni, ma perche quà non si tratta di medicine,questo basti.

Della Ricotta. Cap. XXXXIX.

Che sia fatta di ottimo latte,e tanto fatta di fresco;che sia ancor calda,perche così più presto si digerisce.

Elettione

Giouamēti	Gioua à gli huomini di calda complesſione, conferiſce à chi ha il fluſſo d'humori bilioſi, ſmorza la ſete, e l'ardor della colera.
Nocumēti	Nuoce allo ſtomaco frigido, Indeboliſce i nerui, e induce il ſonno, & tardi ſi digeriſce.
Rimedio	Mangiandoſi molto freſcha, in vltima menſa, con molto zuccaro, & in poca quantità.
Gradi	E Fredda, e ſecca nel primo grado.
Tempi Età Compleſſioni.	Queſto è vn proportionato cibo per i giouani, per i colerici, e per quei che ſi faticano aſſai, e ſi può mangiare d'ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

La ricotta offende māco lo ſtomaco, che'l caſcio freſco: e ſe l'huomo ſia ſano, gli gioua più preſto, che nuoca: ma ſe lo ſtomaco ſia di fredda compleſſione, non la digeriſce mai, per eſſer di ſoſtanza fredda, e groſſa. Nelche ſi vede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La ricotta ſalata è molto peggiore della freſca, perche dà pochiſſimo, e cattiuiſſimo nutrimento, fa venir ſete, reſtringe il ventre, commoue, e genera molta ventoſità. Accreſce la renella, e la pietra nelle reni, e ne i vaſi orinarij, e con grandiſſima fatica ſi digeriſce. Sono molto migliori le fiorite, perche eſſendo fatte della parte piu pura, e liquide, ſi digeriſcono piu facilmente, & non hanno groſſezza neſſuna, anzi penetrano preſto, rinfreſcano, e cauano la ſete.

ANNOTATIONE XXXXIX.

DELLA ricotta, oltra quello, che ne ſcriue il Piſanelli, non truouo altro à dire, ſe non ch'à coloro, che non poſſon dormire, mangiandone della freſca, prouoca il ſonno.

De' Pesci. Cap. Et

ANNOTATIONE L.

DIREMMO de' pesci in generale, poi che in particolare n'ha assai copiosamente trattato il Pisanelli. Trouandosi molte specie della lor natura, & diuerso modo di prepararli, bisogna creder' à gli habitanti di quelle regioni, ou'essi si trouono. Et perche vniuersalmente tutti i pesci son freddi, & humidi, i pesci marini so no men freddi, & humidi de gli altri.

I pesci salati quanto piu si truouono star'in acque grandemente salse, tanto maggiormente sono caldi, & secchi, & in minor quãtità se ne deue mangiare, facendoli condir di cose grasse, & secondo i preparamenti detti dall'author suddetto ne' suoi luoghi appropriati. Communemente quei pesci son migliori, che non son troppo grossi, & che non hanno la carne troppo dura, & abbondante d'abomineuol grassezza, perche son d'vn'odor' & sapor' assai grato, & la lor carne non si corrompe si presto quando son cauati dall'acqua. Di quelli poi, ch'hanno la carne dura, si deu' elleggar' il piu piccolo, & di quelli, ch'hanno la carne molle i piu grossi.

I pesci piu lodati, sono i marittimi, & ch'habitano nell'acque, & luoghi sassosi, perche non generano sangue torbido, & grosso, ma sottile, temperato, & risolubile.

Doppo costoro vengono gli altri marittimi, ch'hanno buon'acqua salsa, & chiara, & che son duri, & grassi.

Seguono poi in bontà quei, che si pigliano nell'acque arenose, & sassose, chiamate da Galeno saxatiles, & questi di tre sorte pesci, son'i piu lodati de gli altri.

Appresso questi, quei son'i migliori, che si pigliano ne' torrenti rabbiosi, & sassosi, pur che l'acque sian pure, fresche, & chiare. Anzi questi da molti son' i piu lodati.

Seguono poi quelli de' fossi, & d'acque morte, & finalmente quei de' laghi, de' pantani, & de' luoghi paludosi.

Tutti però i pesci salati sono di dura digestione, di poco, & di niun nutrimento. I pesci poi freschi, & non salati sono ancho di

mala

mala digestione, rendono sete, generano sangue freddo, mollificano i nerui, & finalmente causano molte malatie, & mali effetti nel corpo.

Tutti i brodi de' pesci beuuti conferiscono contr'i veneni.

E ancho d'auuertire, ch'i pesci doppò, che son bolliti, se staranno così per vn giorno, perciò che prendono vna qualità venenosa, si deuono fuggir' in ogni modo, & parimente le lor oua, che sono del tutto cattiue, ma piu d'ogni altro quelle de' balbi.

Del Carpione. *Cap. LI.*

Elettione Sempre che si può hauere, prendasi di qual si voglia tempo, forma, e misura, che sempre è perfettissimo.

Giouamẽti Dà ottimo nutrimento, è di esquisitissimo, e delicatissimo sapore. Tal che di commun consenso egli è il più nobile di tutti i pesci.

Nocumẽti Non apporta nessuna sorte di danno, ò nocumento, se non che la carne sua presto si corrompe, e però si deue cuocer subito.

Rimedio Sia carpionato, leuate le scaglie, e le budella, si fa star nel sale per sei hore, poi si frigge nell'oglio, e si bagna d'aceto, doue siano bollite spetie, e zafferano.

Gradi E caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.

Tempi Età Complessioni. E buono in ogni tempo, ad ogni età, & à qual si voglia complessione.

HISTORIE NATVRALI.

IL Carpione non è stato conosciuto ne da' Greci, ne da' Latini, ha la schiena tutta macchiata di color negro, fosco, e d'oro. Nasce solamẽte nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda, ancora ch'alcuni se ne trouino nel lago della posta, donde nasce il Fibreno, ma sono piccoli, che non arriuano alla libra, ma quei di Garda sono di sei, e di otto libre. Partorisce nel principio dell'estate, e perche nelle budella non si troua altro escremento, che arena d'oro; si crede da molti, ch'egli d'oro si pasca: mas-

sime perche viue nel fondo del lago. In ogni modo che si cuoca, è di delicatissimo sapore, e si conserua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

ANNOTATIONE LI.

Il carpione in Italia eccede ogni altro pesce in bontà, & ha la carne dura, rossa, & del sapor del salmone, & della trutta. Si domandaua prima pione, ma per esser' in si gran prezzo, che si vendeua caro, diceua il compratore, ch'haueua comprato vn car pione, & di quì è detto poi carpione.

Del Sturione. Cap. LII.

Elettione Che sia preso ne i fiumi, perche quiui si fa piu grasso, e più saporito, che nel mare. Che sia di state, e si mangi la pancia principalmente.

Giouamēti Si stima nelle tauole per cibo lautisimo, e pretiosisimo, e che tenga il primo loco. Nutrisce assai, accresce il coito, e rinfresca il sangue.

Nocumēti Nuoce à gli Infermi, & à i conualescenti, perche ha la carne grassa, & genera humor vischoso, che tardi si digerisce.

Rimedio Cotto à lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor biāco, che sia acetoso con vn poco di cannella dentro.

Gradi E caldo nel principio del primo grado, e humido nel secondo.

Tempi Età Complessioni. E buono ne' tempi caldi per ogn'vno, eccetto che per i cattarrosi, e per quei che patiscono dolori nelle gionture.

HISTORIE NATVRALI.

Lo sturione, quando è piccolo si chiama porcelletta, e quando è grāde si chiama sturione, ma però non sono spetie differenti. Si troua in Mare, & in fiumi, perche dal Mare và all'acqua dolce: Partorisce

la state, così in Mare come ne' fiumi. Non si pasce di pesci, ma di escrementi, e di grassezza, e di cose minute, che troua: si piglia tutto l'anno non con hami, a' quali non si accosta, ma con reti. Auanza di sapore tutti i pesci di Mare, e di fiumi. Delle sue oua salate si fa il Cauiale, che si porta in mercantie, e si mangia cotto, e crudo, se ne fa assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai, & è ottimo per suegliar l'appetito, e per far bere con gusto, e della polpa se ne fanno gli schenali, che sono salati, e secchi al fumo.

ANNOTATIONE LII.

SCRIVONO i naturali, che'l sturione non viue di pesce, ma di escrementi della terra, i quali caua co'l grugno, come fa il porco, & è saporitissimo, massime se si mangia con la sua salsa, la qual si fà con vino, zuccaro, vua passula, pepe, garofoli, & zenzeuero. In Anuersa ne pigliano in tanta quātità, che ne salano in pezzi i barili pieni, come si fa della tonnina, & della polpa ne fanno schenali, tanto lodati da i golosi, & da coloro, ch'appetiscono di beuer bene.

Dell'Ombrina. Cap. LIII.

Elettione

Si deue mangiare spetialmente ne i giorni caniculari, ch'è all'hora piu grassa, e più saporita, e tra tutte le parti si loda più il ventre.

Giouamēti

Doppo lo sturione, è il più nobile e'l più saporito pesce, che si mangi. Dà buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue, e cresce lo sperma.

Nocumēti

Nuoce allo stomaco freddo, & tardi si digerisce, quando non è ben cotta, e genera ostruttioni.

Rimedio

Cuocendosi à lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiandosi co'l sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani bagnandosi cō molto oglio, & agresta.

È calda temperatamente, & humida nel primo grado.

È buona ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per i colerici: ma nuoce à i vecchi, à i flemmatici, & alle persone otiose.

Gradi Tempi Età Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

QVESTO *pesce fu detto da' Greci Sciena, che vuol dir' ombra, perche co'l suo veloce nuoto fuggendo, più tosto appare ombra, che pesce. Quando è picciola, pare tutta d'argento, ma quando diuien grande, tiene il corpo sotto, che pare d'argento lucido, & di sopra oscuro, & opaco. se ne sono vedute di 60: libre. Nasce, e viue nel mare appresso i scogli herbosi, e vicino à i gorghi dell'acque, e non entra nell'acque dolci: Mangia altri pesci, e sempre camina sola, e non in compagnia d'altri, ancora che siano della sua spetie. Quando ha paura, nasconde solo il capo, e gli occhi.*

ANNOTATIONE LIII.

L'OMBRINA è posta da Galeno ne' pesci sassatili, della qual' Oppiano dice, *Sunt Vdæ cautes herbis à fronte virentes, Hic domus est sargis, hæc statio læta sirenis.*

Da' Parigini si chiama, du maigre, da i suoi pezzi, che si vendono bianchi, & magri, oue non appar rossor' alcuno, ne altro segno di sangue. In Prouenza si chiama Daine, ò vero peis rei, ciò è pesce di Rè, A Baiona, Bornigat, ciò è rugoso, dalla ruga, che ha nel mentone, A Venetia, Nerabrella.

Ha questo pesce due pietre nel capo, lequali portate adosso, dicono hauer virtù di scacciar' il dolor colico, & impedir, che non ritorni più, ma non bisogna comprarle, ma che siano donate, & in Francia si chiamano pierres de colique. Et era tenuta l'ombrina in tanto prezzo appresso i Romani, ch'i pescatori, quando ne pigliauano, erano obligati à portar' il capo in Campidoglio, & donarlo al Senatore, & à i Caporioni.

Si truoua anchora l'ombrina ne' fiumi, della qual ne scriue Ausonio con queste parole. *Effugiens oculos celeri leuis Vmbra natatu.* E simile à quella di mare,& si nutrisce di quelli animaletti,che truoua nell'acqua,& di scaglie d'oro, nel qual spesso se ne truoua ne' budelli, & in Sauoia nel lago d'Aiguebellette, se ne piglia in gran quantità,& si domãdano lauaretti,& è quasi della spetie del la trutta;donde direi,che l'ombrina fluuiale non fosse altro pesce, che il temalo,ò temelo,cosi detto dall'odor del thimo,che si sente in lui quando si mangia.

Della Triglia. Cap. LIIII.

Elettione

Si deue elegger più presto picciola,che grande, che si digerisce meglio, e non sia presa in luoghi fangosi, ne in mari morti, ma in luoghi sassosi.

Giouamẽti

E delicata al gusto, posta sopra i morsi de' velenosi animali, li sana,e mangiata leua le malie fatte con mestrui di donne.

Nocumẽti

La triglia affocata nel vino, che sia beuuto, fa l'huomo impotente,e la donna sterile. E di dura carne, e tardi si digerisce.

Rimedio

Se si cuoce sopra la graticola bagnandosi con oglio, e suco di aranci,ò vero fritta si condisce con aceto,spetie,e zafferano, e così si conserua per molti giorni.

Gradi

E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi Età Comples-sioni.

E buona ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quelli,c'hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che s'essercitano assai.

HISTORIE NATVRALI.

LA Triglia è detta da' Latini Mullus,e da' Venetiani Barbone,si pasce di alga,d'ostreghe, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini,e però è consecrata à Diana: rare volte passa il peso di due libre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le triglie, e le pagauano molto care,per hauerne il fegato.E pesce marino,ma non na-

sce ne i mari de Settētrione, si troua anco ne' stagni di mare, ma quella è di cattiuo nutrimēto. Si mātiene anco ne i viuari viua come gli altri pesci. Partorisce tre volte l'anno, e però è attribuita alla triforme Dea. Dice Oppiano. Accipiunt Triglæ terno cognomina partu. *Dicono i Cuochi, che la triglia nō si apre, ma perche resti intiera, basta che gli diano vn bascio alla bocca. La triglia ha due barbe nel labro di sotto, e però è detta Barbone. Affogata nel vino che si beue, fa venire in odio il vino.*

ANNOTATIONE LIIII.

La triglia è desiderata nelle tauole de' signori, & però si dice in prouerbio, la triglia non la mangia chi la piglia. Non passa due libre, donde Martiale dice.

Nolo mihi ponas rhombum, nullumq. bilibrem.

Anchor, che Seneca affermi Tiberio Imperator' hauer' hauuto vna triglia, che pesaua quattro libre, che fu portata à vendere, & fu comprata da Ottauio cinque sestertij. Scriue parimente Plinio al tēpo de' Romani esser stati alcuni si auidi di questo pesce, ch' Asinio ne comprò vna otto mila danari, & Macrobio ne' suoi saturnali non dice otto, ma sette mila. Scriue parimente Giuuenale vn'altro hauerne speso in quel pesce sei mila, dicendo.

Mullum sex millibus emit, Aequantem sanè paribus sestertia libris.

La qual somma appresso noi viene à far trecento lire di Francia, secondo il Budeo, donde si può veder quanto fossero dati alla gola in quel tempo.

Da gli Italiani è chiamata, triglia, da i Francesi Surmullet, ò moil, ò barbati, dalla barba, ò rouget. I barbati son migliori di quelli, che non hanno barba.

Del Dentale. *Cap. LV.*

Che sia grasso, & preso nella costa di Amalfi, ouero in Schiauonia, & acconciato in gelatina. *Elettione*

Dà

Giouamēti Dà copioso nutrimento, ma s'è molto grasso, non nutrisce tanto, e si digerisce meglio. Stringe il corpo.

Nocumēti E di tarda, e difficil digestione, & aggraua lo stomaco, massime che sia debole.

Rimedio Cuocendosi nell'acqua con molto oglio, e sale, ouero arrosto bagnandolo spesso d'oglio, e di Agresta, ouero facendosene la gelatina.

Gradi E caldo nel primo grado, e secco nel secondo.

Tempi Età Complessioni. E cibo delicatissimo per l'inuerno, per i giouani, e per i colerici, ma non per i vecchi, ne per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

SONO *i Dentali chiamati da' Greci Sinodi, e da' Latini Dentices: quando sono piccioli, nuotano, e viuono separati, e solitarij dalla sua spetie: ma quando sono in età confirmata, stanno sempre in compagnia, è così ingannano i pescatori, che co'l cibo cercano prendergli, essi stando insieme, e ridotti in giro si danno il segno l'uno all'altro, e si ammoniscono, che nessuno vada à pigliar quel cibo: ma quei che vanno soli, facilmente si prendono, il che è in prouerbio appresso i pescatori. Gli Schiauoni li tagliano in pezzi, e li cuocono con l'aceto, sale, e molto zafferano, & in gelatina li portano tutto l'anno à vendere per Italia.*

ANNOTATIONE LV.

IL dentale da' Greci è chiamato Sinodonte, ò vero Sinagride, & è quello istesso, ch'i Genouesi chiamano Pagaro, dicesi dentale, da doi denti grandi, che tiene in bocca, come quelli de' porci, & ha i denti in tutte due le mascelle, come l'huomo, per il che tra tutti gli altri pesci, egli solo mangia carne, come vuol'Aristotile. Ha nel capo vna pietra, che dicono valer'al dolor renale, & si chiama Sinodontide.

Dell'Orata

Dell'Orata. Cap. LVI.

Che sia presa d'inuerno, in alto mare, e non in altro tempo, ne in mare morto: si lodano quelle, che sono prese ne i Mari di Leuante. — *Elettione*

Dà copioso, & buono nutrimento, à chi la digerisce bene, e sana i veleni naturali, & accresce il coito. — *Giouamēti*

È difficile à digerirsi, perche ha la carne molto dura, per chi ha lo stomaco debole. — *Nocumēti*

Cuocendosi in acqua, & oglio, con zafferano, specie, vua passa, & herbe odorifere, ouero su la graticola, ò amarinata. — *Rimedio*

Nel caldo è temperata, ma è secca nel primo grado. — *Gradi*

È buona l'inuerno, perche è piu saporita, conferisce à i giouani, & à quei che sono di calda complessione, di gagliardo stomaco, e di grand'essercitio. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

*L'*ORATA *acquistò questo nome, perche ha le ciglia di color d'oro, e da' Greci fu detta Chrysophrys, ma i fianchi sono di colore d'argento. È pesce di Mare, ma viue appresso à i liti. Partorisce la state vicino alle bocche de' fiumi: e stà mentre dura il feruore della state, nascosta nel fondo delle acque per 60. giorni, come impatiente del caldo: è stimata molto nelle tauole, è tenuta per pesce nobilissimo, e viue solo di carne d'altri pesci. Alcuni dicono, che si troua ne i laghi, ma appresso gli scrittori non se ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che conseruasse l'orate ne i viuarij. Onde prese questo nome. Sono questi pesci piu timidi de gli altri, perche si nascondono sotto le radici de gli arbori, che sono ne i liti, e co'l batter le frondi si spauentano, & si pigliano facilmente.*

ANNOTATIONE LVI.

FANNO i pescatori differenza fra le dorate per la grandezza loro, imperò che quella, che non arriua ad vn palmo di lon-

ghezza

ghezza da' Prouenzali si chiama Sauquene, & quella, ch'arriua ad vn palmo Daurade, & quella di mezzo, Moiane. La nostra Dorata à Parigi, è chiamata Brame de mer; & quella, ch'appresso di loro si dice dorada, è la nostra rotula. Del pesce dorata scriue Martiale.

Non omnis laudem, pretiumq. Aurata meretur,
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.

Del Calamaro. Cap. LVII.

Elettione

Che sia piccolino, & non grande, perche è più tenero, e più presto si digerisce, e che non sia preso in mari morti.

Giouamẽti

E delicatissimo al gusto, e molto stimato nelle tauole, accresce l'appetito, e dà all'huomo molto, & buon nutrimento.

Nocumẽti

Quando è grande, è di difficil concottione, e particolarmente nuoce à i paralitici.

Rimedio

Si cuopre con la farina, e si frigge, e poi s'asperge con suco d'Aranci. Meglio si cuoce in acqua, e vino al pari, oglio, pepe, & herbe odorifere, co'l suo suco.

Gradi

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Età Comples-sioni.

Quando è piccolino, è buono d'ogni tempo, e per ogni persona, ma quando è grande, ricerca vno stomaco gagliardo, perche è di dura digestione.

HISTORIE NATVRALI

IL Calamaro si troua in tutti i Mari, e si chiama da' Greci Theutis, e da' Latini Loligo: è senza sangue, come anco sono tutti i pesci molli, i quali tutti hanno il capo tra il ventre, e li piedi. Ha otto piedi, & è senza viscere, come gli altri molli. Ha vn'humor negro simile all'inchiostro, dentro vna vescica, ilquale quando ha paura, esce fuori, come auuiene à gli huomini timidi, che se gli muoue il corpo, e questo humore, è detto da' Greci Tolon, e la vescica micona: così intorbida l'acqua, e fugge i pescatori: la femina ha due budella, che seruono per mãmelle, e fa l'oua, il che nõ hame fa il maschio. Non si troua in acqua dolce. Nõ

c[illegible], [illegible] nuota come la sepia ouero vola sopra l'acque come le [illegible] ia i cefali, & i pesci molto grandi.

ANNOTATIONE LVII.

IL calamaro da' Latini si chiama loligo, quasi voligo, perche tanto s'inalza dall'onde del mare in aria, che par volare, ma sbattuto poi dal vento, è forza, che torni al basso. In Venetia, & in altri luoghi d'Italia si chiama Totano, & è molle, senz'ossa, senza sangue, & senza budelli.

Della Spigola. *Cap. LVIII.*

Elettione — Che sia candidissima, e mollissima, e si chiama Lanati, e che sia presa nel Teuere, tra li doi ponti, d'inuerno, e spetialmente del mese di Gennaro.

Giouamēti — E di sapore delicatissimo, e molto grata nelle tauole, e rinfresca assai, generando humor freddo, e sottile di sostanza.

Nocumēti — Nuoce quando è grauida, perche genera molti escrementi, & in ogni tempo, per esser assai humida, nuoce à i catarrosi.

Rimedio — Cuocendosi sopra la graticola, à fuoco lento, bagnandosi con oglio, aceto, e sale, ouero in acqua, e aceto, e poi mangiandosi cō sapor bianco acetoso.

Gradi — E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Età Complessioni. — Il tempo della sua perfettione è il mese di Gennaro, onde si dice per prouerbio. Gennaro spigolaro, & all'hora conferisce ad ogn'età, e complessione.

HISTORIE NATVRALI.

LA Spigola si chiama da' Greci Labrax, & Licos, in Toscana Ragno, in Venetia Varolo, in Genoua Louazzo, in Napoli Spinola,

ha la lengua d'osso, vna pietra nella testa, & il cuore triangolare: nasce nel mare, ma entra ne' fiumi, e nuota quasi sopra l'acque: partorisce due volte l'anno, ma l'vltimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri pesci: è rapace, vorace, e crudele: rode la coda del Cefalo, co'l quale ha scambieuole inimicitia, eccetto che'l Giugno, il Luglio, e l'Agosto, nel qual tempo viuono insieme con grandissima concordia. Quando è circondata dalle reti, con la coda ara, e caua l'arena, e così abassandosi fugge la rete. Quando è ferita dall'hamo, fa la ferita maggiore, e caua l'hamo, e finalmente è ammazzata da' gambarelli, che molti n'inghiottisce, & essi co'l corno acuto, che hanno in fronte la feriscono. Da' Latini è detta Lupus.

ANNOTATIONE LVIII.

QVESTO pesce è chiamato da' Latini Lupus, per causa della sua voracità: teme molto il freddo, per il qual spesso muore. Mangia carne, alga, & fango, partorisce due volte l'anno, onde Oppiano dice. *At bis lucinam labrax toto inuocat anno.* Vuol Galeno, che'l suo fegato rostito, dij miglior nutrimento, che quello della gallina.

Del Cefalo. Cap. LIX.

Elettione Che sia preso in mare, non fangoso, ma arenoso, e sassoso: e che'l lito guardi à Settentrione, che non sia grauido, ne grasso, perche questi sono senza sapore.

Giouamēti E delicato al gusto, & il brodo doue egli è cotto, muoue il corpo, da buon nutrimento, e il suo fiele sana i dolori de gli orecchi.

Nocumēti Nuoce allo stomaco, quando è di acqua fangosa, non si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi.

Rimedio I grossi si cuocono à lesso, ouero si fanno arrosto, i piccioli si friggono. Co i primi si cuoce l'origano, e con quelli vltimi si pone il suco d'aranci.

È freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Questo cibo per l'Autunno, e per l'inuerno; ma ricerca giouani, complessione calda, stomaco gagliardo, e grãde essercitio.

Gradi Tempi Età Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

I CEFALI *tutti si chiamano Digiuni, non perche nõ prendano nutrimento, ma perche non mangiano per cibo cosa, che sia animata: onde non si mangiano l'un l'altro, ma ne tan poco nessuna sorte di carne: onde non con la carne, ma co'l pane si prendono, si pascono d'alga, e d'arena, e non vanno all'hamo, c'habbia carne. S'ingrauidano di Decẽbre, portano 30. giorni, e partoriscono vna volta l'anno, alle bocche de' fiumi. Delle sue oua salate si fanno le bottarghe, dette da' Greci Oatarica: l'oua, & i parti piccoli non sono toccati da altri pesci, ma quando sono cresciuti, sono insidiati da tutti. Si trouono in tutte l'acque, e le gran pioggie li fanno diuentar ciechi. La lussuria li fa pigliar facilmente, e quando hanno paura, nascondono il capo, credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.*

ANNOTATIONE LIX.

I CEFALI si chiaman'ancho Mugili: nascono nel mare, & ne' stagni, & ne' fiumi, & sono di quattro sorte. La prima è il cefalo, da' Prouenzali chiamato Cabot, quasi à dir capitato, per hauer il capo grosso, & i denti. La seconda è nomato Cestreo, che non ha si gran capo, ma piu piccolo, & piu acuto. Sinoma anchor Ieiuno, perche si nutrisce solo di muffa, & d'acqua: La terza, si domãda Labeone: & la quarta, Muccone, dal mucco, di che si pasce. Il stomaco de' Mugili seccato nel forno, & preso nel cibo, recrea il stomaco nostro non meno, che facci il stomaco interior delle galline, & consuma l'humidità, & dato bollito nel vino, stagna, beuuto con aceto, il flusso: la pietra del capo, val'al mal di pietra.

Della Laccia. Cap. LX.

Elettione Che sia presa in acque dolci, e non in mare, perche in fiume si fa grassa, tenera, e saporita, & sia d'Aprile, ò di Maggio, e sia piena d'oua.

Giouamẽti E delicata al gusto, e dà assai nutrimento al corpo, e prouoca il sonno. Ha in capo vna pietra, che gioua alla quartana.

Nocumẽti Nuoce quando è presa in mare, perche ha la carne dura, e nuoce ancora à chi ha lo stomaco debole, perche genera flemma.

Rimedio Se si cuoce nell'acqua con aceto, e sale, e si mangia con sapore acetoso, ouero si fa arrosto bagnata con aceto, e oglio co'l finocchio, ò saluia, ò rosmarino.

Gradi E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Età Comple- sioni. Ogni volta che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tẽpo della primauera, conferisce ad ogni età, & complessione in mediocre quantità.

HISTORIE NATVRALI.

La Laccia fu detta da' Greci Thrissa, da' Venetiani Chieppa, da' Napolitani Alosa, & da Ausonio Aloso: se non fosse la moltitudine delle spine, non cederebbe ad altro pesce, tanto è ella saporita: massime quelle, che si pigliano nel Teuere: doppo queste sono quelle dell'Arno, & vltime sono quelle del Vulturno. Quelle di mare sono aride, secche, e dure, ma come entrano ne' fiumi, subito diuengono grassissime: & al principio di Giugno tornano nel mare à partorire. Ne' fiumi non si trouano, se non piene d'oua, ò di seme, che si dice latte. I Latini la chiamano Clupea, le migliori sono quelle d'oua.

ANNOTATIONE LX.

La Laccia, chiamata da' Latini Alausa, Alosa, ouer Clupea, nõ si ferma mai in vn luogo, ma l'inuerno stà nel mare & la pri-

m[illegible]era, & l'estate vien à trouar l'acque dolci,& tra' fiumi,& fonti
[illegible]ia, & quanto ella è piu lontana dal mare, tanto ecce-
[illegible] all'altre, che vi sono vicine, per ciò quelle, chesi pi-
[illegible]one, & à Bordeaux, sono migliori di quelle, che si pi-
gli[illegible] Marseglia, perche son piu lontane dal mare. Scriue Au-
son[illegible]lla Laccia in questo modo.

Chalcides, & Thrissæ passim abramidesq; feruntur,
Atq; cateruatim percurrunt æquoris vndas:
Et curuis habitant scopulis, & littora visunt:
Alternantq; vias Ponti, curruntq; per æquor:
Hospitium mutant semper, pontoq; vagantur.

Et vuol, che sia pesce vile, dicendo.

Stridentesq; focis obsonia plebis Alosas.

Del Tonno. Cap. LXI.

Che sia giouane, che sia del mese di Settembre, e si deue prendere piu tosto la carne magra, che la grassa. *Elettione*

La sua carne sana i morsi de' cani rabbiosi. Il suo ventre, ch'è grassissimo, come quello del porco, è molto desiderato nelle tauole. *Giouamẽti*

Genera molto escremento, tardi si digerisce, accresce la flemma, e graua lo stomaco. *Nocumẽti*

Quando è conseruato con sale, si fa migliore, e fresco si cuoce su la graticola con aceto, coriandro, sale, e molte spetie. *Rimedio*

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo. *Gradi*

Non si deue mangiare, se non l'Autunno, e l'Inuerno da i giouani, e da i colerici, e da quei, ch'hanno buono stomaco, e che fanno molto essercitio. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL *Tóno è detto da' Greci Thynnos, e da' Latini Thynnus: ne i giorni caniculari è molestato da vn vermicciuolo, come Tafano, e però in*

quel tempo si ha da fuggire: vsa il coito nel mese di Febraro, e partorisce nel solstitio della State, solamente in Ponto, e non altroue, & in pochi giorni cresce, perche tutti i pesci presto crescono, e masimamente in Ponto. Quando nasce, si chiama Cordilla, poi Limosa, poi Pelamide, e come ha finito l'anno, Tonno. E crudele, perche mangia i proprij figliuoli: vede piu con l'occhio destro: che co'l sinistro: mangia solamente carne, e ghiande. Tanto cresce che crepa, e non viue se non dui anni al più: della sua carne salata si fa la tonnina, e'l Tarantello, e l'oua si salano, e se ne fanno Bottarghe. Non ha se non vn'occhio, e però nuota con quella parte doue ha l'occhio buono, verso terra.

ANNOTATIONE LXI.

VVOL' il Pisanelli, che'l Tonno, & la Palamia siano vn medemmo pesce, ciò è, che quando è piccolo, si domandi Palamia, & quando è grosso, si domandi Tonno: cosa, che non mi par verisimile, poi che le Palamie, i Scombri, & gli Orcini stanno sempre così, & non passano, crescendo, in altra spetie di pesce, si come nõ mi par vero, ch'egli habbia saluo vn'occhio, perche ne ha doi, come si vede per esperienza.

Della Sarda. *Cap.* *LXII.*

Elettione — Che sia del mese di Marzo, ò d'Aprile presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa, sia cotta.

Giouamẽti — E di delicatisimo sapore, dà buon nutrimento, e co'l sale conseruasi longamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumẽti — Genera vn poco di ventosità, masime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.

Rimedio — Cuocendosi su la graticola, dentro vn foglio di carta con oglio, petrosello, & coriandoli: ò con sale, & origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Nel tempo della primauera questa conuiene à tutte l'età, & à tutte le complessioni, purche non se ne mangi troppo quantità.

Gradi Tempi Età Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

La Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, ò fresca ò salata: quando è piccolina, si chiama membrada, poi sardina, e poi sarda, ma solamente in mare viue, e si piglia: quando è sardina si sala, e volgarmẽte si chiama alice, ouero ancioa; partorisce due volte l'anno, e quando entra in Ponto, nõ ritorna à dietro, ma entrando nel fiume Istro, e per i lunghi sotterranei, e meati di quello, passa nell' Adriatico. Si gode dello strepito, della musica, e con quello si vede saltare, & vscire del mare: e si piglia cõ le foglie della bieta. Le sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco dalla flemma, e però se ne dà tal volta à i conualescenti per primo pasto.

ANNOTATIONE LXII.

La Sarda, la sardina, & l'agone sono tutte d'una medemma spetie. Quando ella è grossa, si domanda Agone, quando è piccola, sarda, & quando è minore, sardina. Onde Fracastoro dice,

Sardellarumq; caterua his est maior Ago.

E buon pesce, risueglia l'appetito, & dà buon nutrimento. Vogliono alcuni, che l'alice, ò sia ancioa sia della medemma spetie delle sardine, è però miglior', & dà nutrimento piu lodeuole. Si deuono tutte mangiar' al principio del pasto, & auanti gli altri cibi. Il capo della sardina serue per supposta à i figliuoli, che patiscono dolor di ventre.

Del Frangolino. Cap. LXIII.

Giouamẽti Se bene è buono d'ogni tempo, nondimeno è migliore l'inuerno, mangiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo.

Nocumẽti Ha la carne tenera, saporita, facile à digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salutifero à chi l'usa di continuo.

Rimedio Cuocendosi fritto, e condendosi con suco d'aranci, e pepe: ouero arrostito si mangi caldo co'l suco d'agresta.

Gradi E tẽperato nelle qualità attiue, ma è humido nel primo grado.

Tempi Età Compleßioni. Questo pesce, è migliore l'inuerno, ch'in altri tẽpi à tutte l'età, & complessioni, purche si mangi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

IL Frãgolino, ch'è di color rosso, simile alle fraghe, fù detto da' Greci Erythrinos, à Venetia si chiama Arbore: e da' Latini Rubeli. E pesce di mare, ne si troua in acqua dolce, ma si bene appresso i liti del mare: e subito ch'è nato, si vede pieno d'oua, e perche tutti si veggono esser' ad vn modo, però si crede, che siano tutte femine: e quella grauidezza si vede la State, e però sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e maßime di gambarelli, e non sono vagabondi, ma vanno in compagnia de gli altri della sua specie. Sono riputati per saporitißimi, e per nobilißimi.

ANNOTATIONE LXIII.

IL Frangolino chiamato da' Francesi Rouget dà buon nutrimento, genera vn suco sottile, & è buono quando si mangia fresco, fritto con pepe, & con suco di naranci, & freddo. Et questo è quel pesce, quand'egli è grande, ch'è chiamato da' Genouesi Pagaro, ò vero Dentese. Prouoca il coito, & restagna il corpo.

Dell'Ostrega. Cap. LXIIII.

Che non sia presa in luogo fangoso, e se si può, piglisi di quelle, che sono nate su i fondi de' nauilij vecchi; sia de' mesi c'hanno la R. e hano mangiate fresche. — *Elettione*

Ha vn certo suco salato, che muoue il corpo piu gagliardamẽte di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, ma poco nutrisce. — *Giouamẽti*

E vn poco difficile à digerirsi, e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma, e ci fa ostruttione. — *Nocumẽti*

Apparecchiandosi con pepe, oglio, e suco di aranci acetosi, dopò ch'è cotta su la bragia, auuertendo che non si ha da lessare. — *Rimedio*

E calda nel primo grado, & humida nel secondo. — *Gradi*

E salutifera ne i tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno lo stomaco molto gagliardo. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'OSTREGA *nõ ha testa, ma nella parte di sopra ha il meato, per il qual manda fuora gli escrementi: non è ne maschio, ne femina, ma da vna sola banda produce vn'ouo, donde esce vn'humor prolifico, e fecondo, in forma di latte. Nasce nel fango, ch'incomincia à putrefar si, ouero nella schiuma, che longamente si ferma intorno i nauilij. Non può viuere fuori dell'acqua, quantonque non riceua in se aria, ò altro humore: non si può muouere da luogo à luogo, se ben sia staccata, non ha senso, ma secondo il moto della luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione, e d'esser portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche de' fiumi. E desiderata nelle tauole de' Principi, e si troua di varij colori. Ne i mesi, che non hanno la R. non è buona, perche va in amore, & perde il sapore. L'ostrega fu chiamata da gli antichi delitiosa, & schiumosa. Le piu lodate erano quelle del lago Lucrino.*

ANNOTATIONE LXIIII.

NASCONO l'ostreghe nel mare,& ne' fiumi;quelle del mare sono piu grosse di conca, & dentro hanno manco da mangiare,& quelle de' fiumi son minor di conca,& dentro hanno più latte, in modo che la differenza loro si toglie da' luoghi, oue nascono,& dal nutrimẽto che pigliano auãti il spõtar del sole, & per questo quelle,che nascono in luoco,oue il sol le può scaldare, son miglior di quelle, che nascono in luoghi ombrosi. La conca del l'ostreghe abbrusciata, & ridotta in poluere sottilissimo, fa bianchi i denti,se con essa saran fregati. Vuol'Aristotile,che'l latte dell'ostreghe porti prole,in modo,che se sarà sparso in Mare, di quel lo verranno à generarsi dell'altr'ostreghe, come vogliono alcuni, che si facci il medemmo dell'acqua,doue saran cotti i fonghi, che sparsa in terra,farà nascer de gli altri fonghi.

Del Granchio. Cap. LXV.

Elettione Che sia preso appresso i fiumi, ò altre acque dolci, perche ha più virtù del marino: sia di primauera, ò di Autunno, & à Luna piena.

Giouamẽti Gioua à i Tisici, & à quei che sono morsicati da' cani rabbiosi, muoue l'orina,accresce il coito, purga la renella, e nutrisce assai.

Nocumẽti La sua carne è vn poco difficile à digerire, e genera humor grosso,e flemmatico.

Rimedio Cuocendosi bene sù la bragia viua, e poi mangiandosi con pepe,e con aceto forte.

Gradi E freddo nel secondo grado, & humido nel primo.

Tempi Età Complessioni. E buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei c'hanno lo stomaco molto caldo.

HISTORIE NATVRALI.

IL Granchio fu detto da' Greci Carcinos, egli non ha coda, ma il corpo rotondo, e perche è senza testa, hà nel petto tutti gli instrumenti de' sensi. Ha gli occhi che guardano per storto, e la zampa destra piu grande della sinistra. Vsa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: camina all'indietro cosi velocemente come innanti: mentre sta in terra, va per le cauerne: è di longa vita, e nel principio della primauera depone la scorza. Mentre si cuoce diuenta rosso, e del suo corpo morto nasce lo scorpione. Di natura molto simili sono anco i gambari, de' quali nõ hanno parlato gli antichi, & i gambarelli nominati squille piccole. In Fenitia sono i granchi nelle riue de' fiumi di tanta velocità, che difficilmente si possono pigliare.

ANNOTATIONE LXV.

IL Granchio nõ nasce in Francia nelli fiumi, ne in Alemagna, ma solo in Italia, del qual si suol far communemente vn'vnguento contr'il cancaro con alume, mele, sale, & poluer d'esso granchio abbrusciato, Oltra di ciò il granchio applicato viuo, & schiacciato sopra la parte del corpo, che sia stata punta di ferro, ò di spina, oue sij rimasto il stimolo, lo scacoia, & lo caua fuori, & se sarà posto sopra il luogo, che sarà stato morso da can rabbioso, con sale si guarirà prestamente.

Quanto s'è detto del granchio, si può dir'ancho de' nostri gãbari, i quali oltra le predette virtù, vagliono anchora per gli Ethici, conseruando loro il calor naturale, & portando gran nutrimẽto al corpo, quando saran ben preparati. Il modo della qual preparatione è che si pigli della carne del collo, & delle zãpe, & questa si laui bene con acqua fredda, & sale tre ò quattro volte, fin che sia ben netta, poi, cosi lauata si cuoca nel fero di latte, ò vero nell'acqua d'orgio, & cõ la medema carne si formi vn'elettuario.

Delle Telline. Cap. LXVI.

Elettione — Che siano grandi, che si aprino facilmente, e che siano ben purgate dall'arena.

Giouamēti — Quando sono fresche, la lor'decottione fa lubrico il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno vna cenere, che non lascia rinascere i peli.

Nocumēti — La loro carne è di tarda digestione, e graua lo stomaco, fa venir la sete, e stringe il petto.

Rimedio — Cuocendosi con vino, con petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie.

Gradi — Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo.

Tempi Età Complessioni. — Sono buone ne i tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e per quei che trauagliano assai.

HISTORIE NATVRALI.

DELLE Telline ne fecero breue memoria gli antichi scrittori, cō dire, che le fresche solueno il corpo, e le salate fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i peli; ma à tempi nostri non si vede che sia in vso il salarle. Si pongono nell'acqua fresca, e quiui si lasciano stare vn giorno, ò doi; che così deponeranno tutta l'arena, c'haueranno: il vino cotto con esse le fa più grate al gusto, e leua loro ancò ogni humidità, massime se vi si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le chiamano Brignigais.

ANNOTATIONE LXVI.

LE Telline non si conoscono à Parigi, & di raro si trouano à Marseglia, ma solamente à Roma, & à Venetia, oue se ne vede in quantità, & ne sono di tre sorti, la prima è di quelle, che si

chiamano telline, perche presto crescono, & sono piccole, la secõda è di quelle, che sono più grandi, & si chiamano regie, & la terza è di quelle, che son di color bianco dentro, & fuori, & ha la guscia lucida, transparente, & sottile piu dell'altre.

Della Lampreda. *Cap. LXVII.*

Elettione

Che sia presa ne i fiumi al mese di Marzo, ò di Aprile, ch'all'hora è più grassa, e la spinal midolla è più tenera.

Giouamẽti

È delicatissima al gusto, e pretiosissima nelle tauole: da ottimo nutrimento, & moltiplica lo sperma.

Nocumẽti

Si digerisce vn poco tardi, masime se non si cuoce bene, e si crede che nuoca à i podagrosi, & à chi patisce ne i nerui.

Rimedio

Se si affoga dentro la maluasia, e se gli serri la bocca con noce moscata, e i buchi, co i garofani, e si cuoca in vn tegame con nocciole, pane, oglio, e spetie, e maluasia.

Gradi

E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi Età Comples-sioni.

È buona d'ogni tempo, per ogni età, e complessione: eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

La Lampreda ha hauuto questo nome, perche sempre sta leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi, perche nel principio della primauera entra nell'acque dolci, & al principio della state ritorna al mare, e nel fine della primauera partorisce doue si troua. Nella state la sua spinal midolla, ch'è tutta senza spine, diuenta durissima, e però in quel tempo non si deue mangiare. La sua carne è di ottimo nutrimento, e nelle tauole è molto desiderata. Da' Latini è chiamata Mustella, e da' Greci Galexia. Quelle che sono grosse, e macchiate si pigliano in alto mare, lontano dal lito, e molto di rado si pigliano ne' fiumi, i Tedeschi le chiamano noue occhi.

ANNOTATIONE LXVII.

LA Lāpreda nel numero singolare è grāde, & grossa com'vn' anguilla, ne si truoua per tutto, ma solo in qualche parte d'Italia, com'à Roma: Et d'Auignone ne portano la quaresima acconcie, che sono molto delicate; Ma quelle lamprede, che sono nel numero plurale, si truouan quasi per tutto, & n'abbonda in Piemonte, & si chiamano lamprede, & in Francia lampròions, ò lamprillons. Sono simili di colore à quelle di mare, & non vi è differenza, senon della grandezza. A Tholosa, oue se ne vende in quātità, si chiamano chatillons.

Della Trutta. *Cap.* LXVIII.

Elettione — Che sia grossa del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, oue siano sassi, & precipitij grandi, e non in laghi.

Giouamēti — Nutrisce ottimamente, si digerisce presto, e genera vno humor freddo, che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però è buona nelle febri ardenti.

Nocumēti — Subito si corrompe, e però subito presa si ha da mangiare, nuoce a' vecchi, & à chi ha stomaco debole.

Rimedio — Si cuoca nell'acqua, e nell'aceto in portioni eguali, e si mangi con sapori acetosi, ouero si accarpioni, come si è detto.

Gradi — E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi Età Complessioni. — E buona ne i tempi caldi, per ogni età, eccetto, che per i decrepiti, & per ogni complessione, eccetto, che per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

LA *Trutta non fu conosciuta da' Greci, e trà Latini columella la chiama, piscis varius. Santo Ambrogio la chiama Trutta. Eliano*

Trotta. Ausonio disse. Purpurcisq; salar stellatus tergora guttis. *Ella è tutta macchiata di rosso, ò di colore simile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che nascono ne i laghi sono molto maggiori di quelle de' fiumi. Sempre nuota contra acqua, e saglie altissimi [illegible]. Quando è morta subito perde il sapore, e la bontà, onde subito conuiene mangiarsi. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di vn grassissimo cappone. Quelle de' laghi nuocono à gli infermi, ma nõ quelle de' fiumi, che come sassatili, e digestibili si concedono nelle febri ardenti. Accrescono lo sperma.*

ANNOTATIONE LXVIII.

VIENE in ordine, & in dignità la trutta appresso al carpione, della qual non occorre dirne di piu di quello, che se n'è già detto. Sono però differenti tra se & in colore, & dal luogo, oue si pigliano, perche ve ne sono delle macchiate di rosso, delle gialde, & delle bianche, & quelle, ch'hanno la carne gialda, preferisco no le bianche, & similmente quelle, che si pigliano ne' fiumi chiari, & rapidi, sono le migliori.

Del Temelo. *Cap.* *Et*

ANNOTATIONE LXIX.

SEGVE la Trutta in dignità, & bontà il Themelo, così chiamato dal buon'odore, che tiene in se, simil'all'odor dell'herba, nomata Thimo, come ne fa fede S. Ambrogio scriuendo al lib. 5. al cap. 2. de' suoi hexahemerõ. *Neque te inhonoratum nostra prosequutione Thymale dimittam Cui à flore nomen inoleuit, seu Ticini vada te fluminis seu ameni Athesis vnda nutrierit flos es.* Nasce questo pesce solo ne' fiumi, & non in tutti, ma in alcuni chiari, come nel Thesino, nell'Adice, nel Po, & nell'Orco, & in molti altri fiumi della Sauoia, & della Francia, doue son chiamati lauaretti, come si

dirà più amplamēte nel cap. dell'Ombrina. Ne voglio tralasciar, à piacer di coloro, che si dilettono di pescare, di mostrargli il modo, per pigliar facilmente le trutte, & i Themeli ne' fiumi, oue si truouono, Piglisi adonque vna gallina, netta da gli interiori, & mettasegli tre rossi d'voua, vna dramma di zaffarano, & cuscita si metta nel sterco del cauallo per tre ò quattro giorni, & fin'tāto, che si trouino in essa vermiciuoli rossi, generati dalla putrefattion d'essa, de' quali, pigliatone vno, & messo nell'hamo, tirarà à se le trutte, & themeli, se ben fossero lontani vn miglio, gli altri poi si potran serrar'in vn vaso di vetro ò di terra, & serbarli à quando l'huom vorrà pescare.

Della Tenca. Cap. LXX.

Elettione — Che sia femina, e non maschio, e presa in fiume, ouero in lago non fangoso, e che non sia tempo di state, ma di Autunno, ò d'Inuerno.

Giouamēti — Sono al corpo di poco, ò nessuno giouamento, ma tagliate per la longhezza della schiena, & applicate alle piāte de' piedi leuano l'ardor delle febri.

Nocumēti — Si digeriscono tardi, grauano lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.

Rimedio — Cuocendosi con aglio, e herbe odorate, e spetie, al forno: ò con oglio, cipolla, e vua passa, ò rouersciata, e empita con menta, aglio, petrosello, & aceto.

Gradi — E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Età Complessioni. — E cibo da vsarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

LA *Tenca non è nominata da gli antichi, forsi perche fosse plebeo pesce, e come si dice solazzo del volgo: Solo Cicerone nel libro de* Claris oratoribus, *fa mentione d'vn'oratore Piacentino, ilqual per es-*

fu detto per ſopranome il Tenca. Nõ ſi trouano mai in
[illegible] umi, ò nelli laghi: e queſte per il più puzzano di fango,
mare [illegible] e fiumi, nõ ſi pigliano tutto l'anno, ma di Autunno ſono più
m[illegible] q[illegible] o poco ſtimate da chi habita la marina, ma molto da gente di
gr[illegible] no cibo da perſone che molto faticano, à che hanno buono ſto-
[illegible] pero dal Maggio fino al Nouembre ſono triſtiſſimo cibo.

ANNOTATIONE LXX.

CHE la Tenca appreſſo gli antichi foſſe cibo vile, com'egli è anchora appreſſo di noi, lo teſtifica Auſonio, dicendo, *Et virides vulgi ſolatia Tincæ.* Et queſto perche viuendo nel fango, & di coſe putride, dà vn nutrimento facile à putrefarſi, però ſi ſuol dir communemente, che la Tenca genera la febbre. Dicono alcuni, che ſana l'Icteritia, ò ſia gialdezza del corpo, legandola però viua ſopra l'vmbilico del patiente, & laſciandola ſin che muora da ſe, poi hauerne vn'altra, & far' il ſimile, & coſi d'vn'altra, & la terza ſi trouarà coſi di dentro, come di fuori tutta gialda, hauendo tirato la gialdezza del corpo.

Del Luccio. *Cap.* LXXI.

Che ſia di fiume, s'è poſſibile, ouero di laghi, che non ſiano pieni di fango, che ſia grande, freſco, & graſſo. — *Elettione*

Dà molto nutrimento, & le ſue maſcelle abbruſciate, & fatte in poluere, e beuute in vino al peſo di vno ſcudo rompeno la pietra. — *Giouamẽti*

E di dura digeſtione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo ſtomaco moltiplicando la flemma. — *Nocumẽti*

Cuocendoſi à leſſo inſieme con herbe odoroſe, e con oglio, & poi mangiandoſi co'l ſapor bianco: ouero arroſto ſu la graticola con origano, & aceto. — *Rimedio*

E freddo, & humido nel ſecondo grado. — *Gradi*

Tempi Età Compless-sioni.

Questo è pasto graue, e però conuiene l'inuerno à i giouani, à i colerici. Ma quando è preso in fiume, è molto manco nociuo, e piu digestibile.

HISTORIE NATVRALI.

IL Luccio, si come sempre con la Tenca viue, e si prende; così ancor' esso da gli antichi non è stato nominato. Non si troua in mare, e ne' fiumi pocchissimi, e rari: ma ne' laghi e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghi fangosi. Nel Teuere non se ne pigliano dieci l'anno, e quelli sono teneri quanto è il latte; Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E carniuoro, atroce, e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua specie: sana le sue ferite, co'l toccare la Tenca. E cattiuo per gli infermi, côtra i Medici da dozzina, che ardiscono di darlo con poco giuditio, & manco discretione.

ANNOTATIONE LXXI.

EANCOR' il Luccio vile, & piu presto buono per la plebe, che per gente nobile, & ciuile, del qual scriuendo Ausonio, dice.

Lucius obscures vlua, cœnoque lacunas,
Obsidet, hic nullos mensarum lectus ad vsus,
Feruet fumosis olido nidore popinis.

Si diletta di mangiar carne, & è molto vorace, & tiranno, mangiãdo ogni cosa, che se gli appresenta auanti. Scriue vn Pollacco in Cracouia hauer aperto vn Luccio, nel quale vi trouò due picciol e anadre. E t vn'altro dice, che nel Rodano, andando vna mula à bere, se gli attaccò vn Luccio al labbro di sotto, che spauentata si messe à fugire, & sbattendo il capo, cascò in terra il Luccio, che preso pesò vintisei libre, essendo le libre loro di sedici oncie.

Il fele del Luccio messo sopra i calli de' piedi, i guarisce.

Dell' An-

Dell'Anguilla. Cap. LXXII.

Che sia del mese di Marzo, ò d'Aprile, presa in mare arenoso, non fangoso, e che subito presa sia cotta. *Elettione*

E di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e co'l sale conseruasi longamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme. *Giouamēti*

Genera vn poco di ventosità, masśime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido. *Nocumēti*

Cuocendosi su la graticola, dentro vn foglio di carta cō oglio, petroselo, & coriandoli: ò con sale, & origano per alcuni i pochi giorni conseruandosi. *Rimedio*

E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo. *Gradi*

Nel tempo della primauera questa conuiene à tutte l'età, & à tutte le complessioni, purche non se ne mangi troppo quantità. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'ANGVILLE sono desiderate nelle tauole, per essere al gusto sopra modo soaui, e delicate: si generano senza ouo, e senza coito, perche ne' stagni seccata l'acqua, si generano subito, che è piouuto: viueno, e si nutriscono di pioggia. In mare nascono appresso le bocche de' fiumi, ou'è l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettano stare nell'acqua chiarissima, altrimente nella torbida subito muoiono: si come ancora in poca acqua s'affogano, come gl'animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudono. Il giorno dormono, e l'vna mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arthusa appresso Negroponte l'Anguille domestiçate con gli anelli d'oro, e d'argento à gli orecchi, e prendere il cibo dal le mani di chi lo porgeua: viuono otto anni, e sei giorni fuor dell'acque, se spira Tramontana. Riferisce Atheneo, ch'in vna cena, oue era vna bellissima Anguilla, fu detto da vno de' conuiuanti, Tu sarai l'Helena di questi conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questo conuiuio, & io sarò il

Paride. In Beotia si sacrificaua alli Dei. Archestrato la chiamò Regina, e guida della voluptà. Nelle Anguille non ci è maschio, ne femina.

ANNOTATIONE LXXII.

NASCE l'Anguilla per putrefattione, & non per propagatione, per vn certo humor grasso, & humido, che si truoua sotto la terra. Scriue il Gesnero, che l'anno 1125. per vn gran freddo, che fu l'inuerno, furon trouate la primauera molte anguille nel fieno morte, le quali fuggendo il freddo dell'inuerno, andorno à nascondersi in quei cumuli di fieno.

La grassa dell'Anguilla messa nelle orecchie, vale alla sordità. Se l'Anguilla si mette nel vino à suffocarsi, & sia dato di quel vino à bere à qualch'uno, il beuitor'haurà sempre in odio il vino; Anchor, che altri voglino, che non l'Anguilla debba suffocarsi nel vino, ma il sangue d'essa debba mettersi nel vino.

Della Lumaca. Cap. LXXIII.

Elettione

Che sia colta in luoghi montagnosi, che sia lontana da paludi: c'habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata, sono ancò buone quelle delle vigne.

Giouamēti

Gioua allo stomaco, & è grata al gusto, nutrisce assai, è ottima per i Tisici, e smorza l'ardore della colera, e la sete; e prouoca il sonno.

Nocumēti

Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flemma, e nuoce à chi patisce di Renella.

Rimedio

Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere, come mēta, petrosello, e calamento, e con aglio, e con oglio: ma che sia molto ben cotta.

Gradi

E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Età Complessioni.

E buona ne i tempi freddi, quando è ben purgata, per i giouani, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

La Lumaca si sa ch'vsa il coito, ma se di coito si generi, ò di putrefattione, ancora è in dubbio appresso gli scrittori: sta nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca sua fa vn coperchio tanto duro, che pare che sia di gesso, e queste così coperchiate sono le migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tauole, che le conseruauano ne i viuari, e le ingrassauano con sapa, farro, & altre cose. Auertiscasi sopra tutto che siano colte in luoghi, che nō siano fangosi, e che nō habbiano mangiato herbe cattiue. Di ciò sarà giudice lo odorato, e'l gusto: come non puzzano, non hāno cattiuo sapore, e se sono ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo suco muoue il corpo. Le migliori sono quelle, che si colgono ne gli Spineti.

ANNOTATIONE LXXIII.

LA Lumaca, che noi mangiamo spesso, per dar'al corpo nutrimento, può anchor portar giouamento, & medicina, massime à Thisichi, a' quali l'acqua delle Lumache stillata, & beuuta al peso di mezza libra, la mattina à digiuno, corrobora mirabilmente il fegato, & dà rimedio alla magrezza, & all'estenuation loro.

L'oglio delle lumache vale al dolor delle gionture, che sia causato da catarro, ò vero da mal francese, & fa crescer' i capelli cascati, & li fa diuentar biondi. Chiamasi la Lumaca da' Venetiani Boualo, da' Spagnuoli Catacol, & da' Francesi Limasson. Facciasi così quest'oglio, si piglino cento Lumache, & massime di quelle, che montano per gli arbori, & si pestino nel mortaio, & aggiongendoui vn pugno di sale, si mettino poi in vna tasca in luogo caldo, & l'humidità, che distilla, si raccoglie, per far la sopradetta cura. Sono parimente buone per il mal caduco, donde si legge i seguenti versi.

Querito cum duro quas gesto corpore dotes,
Cui spuma Herculeo defluit ore malo.

Della Tartaruca ò Testudine. Cap. LXXIIII.

Elettione

Che sia grossa, piena di oua, e di buoni cibi pasciuti in casa auanti che si mangi.

Giouamẽti

Dà grandissimo nutrimento, gioua grandemente à i Tisici, & à gli estenuati.

Nocumẽti

E di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flemmatico, e fa gli huomini pigri, e dormigliosi.

Rimedio

Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttando via la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, e con spetie.

Gradi

E fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi Età Complessioni.

E buona ne' tempi caldi per i giouani, per i colerici, e per quelli che durano grandissima fatica: ma vuole esser ben cotta, e ben apparecchiata.

HISTORIE NATVRALI.

NESSVNO *animale, c'habbia le penne, le squamme, e la scorza, ha le reni, se non la Testudine, la quale ha la carne di tanta viuacità; che se bene se gli taglia il capo, e se gli caua il cuore, nondimeno sopraviue per molto spatio di tempo. Fà vn fischio breue, e sottile. Partorisce l'oua con dura coperta, è di doi colori, come sono quelle degli augelli: le sepelisce in terra, e spesso visitandole le coua, & in capo di vn'anno fa vscir fuori la sua genitura. Della sua carne cotta se ne fa vn pesto per gl'infermi, ch'è di grandissimo nutrimento, e rinfresca assai, & gioua à gli Ethici.*

ANNOTATIONE LXXIIII.

SONO le Tartaruche di piu sorte, alcune sono marine, alcune de' fiumi, alcune de' stagni, & altre de' boschi: & tutte hanno la medemma qualità, & danno il medemmo nutrimento, ciò è caldo, & humido, per ciò conuengono à gli Ethici, & Thisichi.

Vale anchora la decottione della tartaruca al prurito, ò sia rogna secca con prurigine di membri particolari, ò di tutto il corpo, per ciò che lauandosi con l'acqua, ou'ella sia stata cotta, lo guarirà incontinente.

Scriue Palladio, che pigliando vna tartaruca nella man destra, & portandola rouerscia à torno à vna vigna, ò à vn campo, & lasciandola poi cosi rouerscia cascar' in terra, & coprirla d'essa terra, impedirà, che la tempesta non farà dãno à quella possessione.

Delle Ranocchie. *Cap. LXXV.*

Elettione

Che non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.

Giouamẽti

Cotte à lesso con oglio, e sale, e mangiate, sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi, la decottione fatta con acqua, & aceto gioua à i dolori de' denti.

Nocumẽti

Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescono le flemme, & il loro nutrimento è cattiuo.

Rimedio

Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapor fatto d'herbe odorifere, e calde, e con vn poco d'aglio.

Gradi

Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi Età Complessioni.

Si deuono vsare ne i tempi caldi, da i giouani, da i colerici, & da chi fa grand'essercitio, ma non da i vecchi, ne da i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Ranocchie hanno lengua, e voce, e fanno l'oua donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne, che non sono altro che occhi, e coda: e questi crescendo, si formano le gambe, e l'altre parti: viuono solamente sei mesi, e poi si conuertono in fango, & rinascono all'acque di Primauera quell'istesse, che prima erano nate. Hanno doi fegati. Vsano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo sono mutole. Quando molto stridono, significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. ch'in vna Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranocchie. Percioche queste bestie crebbero in tanta quantità, ch'i Cittadini furono costretti abbandonare la Città.

ANNOTATIONE LXXV.

Sono le ranocchie molto differenti tra loro, perciò che alcune viuono in terra fra l'herbe, alcune ne' stagni, & alcune ne' fiumi, & nell'acque chiare, & queste sono lodate, dando al corpo humido nutrimento, perciò conuengono à gli Ethici, & à i Thisichi, & massime se saran cotte nel brodo di cappone, ò vero se saranno stillate con altre cose humide, come parimẽte s'è detto de' gambari, delle lumache, & della tartaruca. Oltra di ciò hanno virtù esteriormente applicate à molte infirmità, come sarebbe a' dolori causati nelle gambe, ò nelle braccia per il mal francese, per il qual communemente s'vsa il ceroto di Giouan di Vigo chiamato de ranis, & vagliono anchor'alla pelarella, per conseruar, ch'i capelli non caschino, & far crescer'i già cascati. Per il che fare, si pigliano delle ranocchie viue, le quali si pongono in vna pignatta, & si fanno abbrusciare, & poi la cenere si mescola con mele, ò ver pece liquida, & se ne fa vn'vnguento per i capelli. Oltra di ciò se quella cenere sarà mescolata con pece, & applicata al luoco, oue esce il sangue, presto lo fermarà, come più

volte s'è prouato. Il che fa parimente la ranocchia viua posta, & legata sopra la vena propinqua al luogo d'onde esce il sangue, come se esce dal naso, s'applichi sopra la vena dietro l'orecchia di quella parte.

Vale anchora l'oglio delle ranocchie per il freddo, che viene auanti il parosismo delle febbri, vngendo la schiena, come dice Sereno.

Sæpè ita peruadit vis frigoris, ac tenet artus,
Vt vix quæsito medicamine pulsa recedat.
Si ranam ex oleo decoxeris, abijce carnem, Membra foue.

Ne lasciarò di dire, che'l seme, ò sij ghiaccio delle ranocchie, che si truoua il mese di Marzo ne' fiumi, guarisce ogni rogna delle mani, ò delli piedi, lauandosi con essa frescamente colta.

De' Cappari. Cap. LXXVI.

Quei che si conseruano nell'aceto, sono più sani di quei che si salano, perche non sono tanto caldi. — *Elettione*

Giouano à gli Asmatici, & alla durezza della milza, prouocano i mestrui, ammazzano i vermi, sanano le Morici, e accrescono il coito. — *Giouamēti*

Apportano sete, masime i salati, se non s'infondono prima nell'acqua fresca per vn pezzo, tanto che perdano assai del sale. — *Nocumēti*

Mangiare quei che sono conditi con l'aceto, auanti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio, & vua passa. — *Rimedio*

Sono i salati caldi nel secondo grado, & secchi nel terzo; ma gli acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo. — *Gradi*

Sono buoni per i tempi, età, e complessioni fredde, ma più per medicina, che per cibo. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I CAPPARI *conseruati nel sale sono piu per medicina, che per cibo, perche acquistano tanta mordacità, che infiammano il sangue, e*

le viscere, e con tutto che stiano nell'acqua, però poco perdeno. Senza comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'aceto, e particolarmente i Genouesi tengono il principato. danno poco nutrimento, ma risoluono, aprono, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, ammazzano i vermi, che si generano ne gli intestini, fanno ritornare l'appetito perduto, perche radeno, & cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti à gli altri cibi, Togliono via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & à tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli più grati al gusto, ci pongono seco l'aceto melato.

ANNOTATIONE LXXVI.

Si deüono vsar'i cappari più tosto per vso di medicamento, che di nutrimento, & in poca quantità, perche sogliono generar'vn suco crasso, & melanconico, che causa molte obstruttioni, Però auertischino i Medici del nostro tempo, i quali si volentieri li concedono per cibo, che non interuenga loro, com'à quel Monaco d'Amato Portughese, il qual, per vsar molto spesso, & in quantità i cappari, cascò in vn gran mal di stomaco, senza poter dormire, & gli durò sin'tanto, che lasciò l'vso di quelli.

Il frutto, ò il seme beuuto alla quantità di due dramme con vino, & per quaranta giorni, sminuisce la milza.

Scriuono i naturali, che le foglie del capparo ridotte in empiastro, con songia di porco, ammoliscono la durezza delle scrofole, & se colui, à chi duole vn dente, morderà spesso nella radice del capparo fresca, gli leuarà il dolore. Si come fa parimente cotta cō aceto, & tenuta in bocca. Il suco delle foglie ò radici messe nell'orrechia, leua il tinnito, & ammazza i vermi. Se ne fa vn'oglio, che gioua alla durezza, & opilation della milza, si come fa il frutto, vsato in insalata con oglio, & zuccaro, & se si mangia co'l coriandolo, sarà piu preparato.

Del finocchio. Cap. LXXVII.

Che sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi frescho, ouero granito, & maturo per l'inuerno, ò con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto. *Elettione*

Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mestrui, e gioua mirabilmente à gli occhi, & leua le antiche oppilationi, e purga le reni. *Giouamēti*

Tarda alquanto à digerirsi cosi crudo, come cotto, massime mangiandone molto; assottiglia, e infiamma il sangue à quei che sono colerici. *Nocumēti*

Mangiandone in poca quantità che sia assai tenerello, e che sia stato primo infuso nell'acqua fresca. *Rimedio*

E caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancora che molti lo pongano caldo nel terzo. *Gradi*

E buono di ogni tempo, per ogni età, & complessione; ma i giouani, & i colerici ne hanno da mangiar poco. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Finocchio leua la spoglia della vecchiezza alle serpi co'l gustarlo, e gli fa diuentare accutissima la vista offuscata: ilche ha fatto conoscere à gli huomini, ch'egli è valoroso rimedio per gli occhi. Dalla mala qualità che in esso imprimeno le serpi, co'l fregarsi sopra gli occhi, nascono dentro il finocchio certi vermicciuoli molto velenosi, e per quello che molti credono, irremediabili, e però è introdutto il costume di aprirli, sbatterli bē bene, guardar che nō ci stiano dētro, e poi per vn pezzo infonderli nell'acqua fresca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello, ma bisogna māgiarne poco, perche infiāma il sangue, e co'l tēpo genera la pietra, perche come aperitiuo porta materie grosse, che in quelle strade strette si condensano.

Della Baciglia, & Sparagi. Cap. LXXVIII.

Elettione Che siano domestici, colti freschi, e che le cime incomminci- no à risguardare verso la terra.

Giouamẽti Aprono, e leuano le oppilationi delle reni, e del fegato, accrescono il coito, mollificano il corpo, e prouocano l'orina.

Nocumẽti Inducono nausea quando si mangiano freddi, & à stomachi colerici accrescono alquanto la colera per la loro amaritudine.

Rimedio Se si lessano, & si butta via la prima acqua, che così lasciano l'amarezza: e poi si condiscano con aceto, oglio, sale, e pepe in quantità.

Gradi Sono caldi nel primo grado, & humidi tẽperatamente, se ben Galeno pare che non si sappia risoluere della loro qualità attiua.

Tempi Età Complessioni. Quando si possono hauere, sono buoni per tutte le età, e complessioni, è massime di vecchi, & frigidi.

HISTORIE NATVRALI.

GLI Sparagi nutriscono piu di tutti gli altri herbaggi: e se si mangiano caldi, e ben conditi, giouano allo stomaco; Mondano le reni dall'arena, senza che notabilmente riscaldino. Sono molto prezzati nelle mense, massime quando sono grossi, e teneri. Dioscoride dice, che lo Sparago portato adosso, rende sterili tanto i maschi, quanto le femine. Tuttauia per proua si vede che aumentano e prouocano il coito, il che viene per il molto nutrimento che danno. Vngendosi l'huomo co'l suco del Sparago non può esser traffitto dalle Api: Nascono bellissimi in Germania, & in Rauenna, onde disse Martiale, Mollis in æquorea quæ creuit spina Rauenna, nõ erit incultis gratior Asparagis. *Cesare per esprimere la velocità di vna cosa diceua.* Citius quàm Asparagi coquantur. *Gli Atheniesi per ph pronunciando li chiamauano Asparagi.*

ANNOTATIONE LXXVII. ET LXXVIII.

IL medemmo si può dir del finocchio, della baciglia, & delli sparagi, che piu presto siano vsati come cibo medicinale, che per nutrire; atteso, che mangiandone anchor d'essi in quantità sogliono generar colera ruginosa, & mala. Il seme del finocchio preso nel fin de' cibi, scaccia la ventosità. La radice de' sparagi applicata sopr'i denti, che dogliono, acqueta il dolore. Si fa anchora del finocchio vn liquor per gli occhi pretiosissimo tagliando i festuchi del finocchio dolce l'Autunno doi palmi alto da terra, impiendo la concauità di che riman in terra con zuccaro candido, poluerizzato, & atturando il buco di sopra con carta pecora, poi passat' vn giorno, tagliandosi, si ricoglie il liquor, che vi è dentro, & si serba per gli occhi.

De' Spinaci. *Cap.* LXXVIIII.

Che siano teneri, nati in terreno ben coltiuato, & grasso: e che siano vn poco bagnati dalla pioggia. *Elettione*

Allargano il petto, e giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, mouono il corpo e mollificano la gola. *Giouamēti*

Generano molta ventosità, nuocono à gli stomachi freddi, e generano vn'humore acquoso. *Nocumēti*

Se si cuocono nella padella, senza acqua nell'istesso loro liquore, & poi si condiscono con oglio, pepe, e suchi acetosi, & vua passa. *Rimedio*

Sono freddi, & humidi nel primo grado. *Gradi*

Sono buoni quando si possono hauere, e giouano à tutti, massime à i giouani, & à i colerici. *Tempi Età Complessioni.*

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

Lo spinace è herba nuoua, non conosciuta se nō da' moderni, laqual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Seminasi il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, lequali à poco à poco poi diuentano sagittali; fanno il gambo alto vn gomito, concauo dentro, tenero, e fragile; Nascono in ogni luogo ben coltiuato, e grasso, curandosi poco del verno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina, laqual da questo si conosce, che non fa seme. Alcuni vogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la voce da Spagnaci siano detti spinaci. Ilche è falso, perche in lingua Arabica sono detti spanacli da Serapione. Ma io credo che siano stati chiamati spinaci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo suco beuuto sana le punture de' scorpioni, e l'herba pesta si pone su la puntura.

ANNOTATIONE LXXVIIII.

A COLORO, i quali hanno la voce, ó l'anelito impedito, gioua l'vso de' spinaci, & à coloro, che tossono spesso, principalmente se la mattina si piglia vn brodo di spinaci cotti con butiro fresco, ò oglio di mandole dolci.

Se metterai qual si voglia sorte di legumi à mollo nella decottione de' spinaci per vna notte, diuentaranno di buonissima cotta. Gli antichi vsauano l'attriplice, in luogo, che noi vsiamo li spinaci; ma sono i spinaci di miglior nutrimento, che l'attriplice.

Della Lattuca. *Cap. LXXX.*

Elettione

Quella ch'è stretta, detta capuccina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auanti che incominci à far il latte, e sopra tutto non si laui nell'acqua.

E facile da digerire, eccede in bontà tutti gli altri herbaggi, accreſce il latte alle donne, leua le vigilie, ſtagna il fluſſo del ſeme, e ſmorza l'ardore del ſtomaco. — *Giouamēti*

Offuſca la viſta, indeboliſce il calor naturale, corrompe lo ſperma, e lo fa ſterile, toglie l'appetito del coito, fa il corpo pigro, e [illegible] allo ſtomaco debole. — *Nocumēti*

Mangiandola con menta, ò con la ruchetta, ò con altre herbe calide: e più preſto cotta, che cruda, ma ſopra tutto ſe gli beua appreſſo buon vino bianco. — *Rimedio*

E fredda, & humida nel ſecondo grado, e però per ſuo temperamento ſeco ſi meſcolano l'herbe calide. — *Gradi*

E buona ne' tempi caldi, & ardenti à giouani, & à quei che ſono colerici, e ſanguigni, e di ſtomaco calido, i cui ardori leua, condita con l'aceto. — *Tempi Età Compleſſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

MOLTI *impertinentemente biaſmano la lattuca, con dire, che ella generi troppo ſangue. Ilche non fa, ne eſſa, ne neſſuna ſorte di herbaggi, ma quando foſſe, meritarebbe lode, e non biaſmo. Ella non ſtringe, ne muoue il corpo, perche non è auſtera, ne acerba, ne acre, ne ſalſa. Dice Galeno, che la lattuca in giouentù gli ſmorzaua l'ardore dello ſtomaco, & in vecchiezza lo faceua dormire. Non ſi laui quando ſi ha da mangiare cruda, nell'acqua freſca, come communemente ſi fa, perche ſe gli leua vna certa ottima qualità ſuperficiale, laqual tolta via, fa che la lattuca debilita, & offuſca la viſta, & acquiſta per l'acqua gran ventoſità: ma tolte via quelle frondi di ſotto, che di terra ſogliono eſſer ripiene, ſi mangino quelle tenerelle di dentro: conferiſce à gli ardori della teſta cauſati dal Sole, & alla freneſia, e all'eriſipila. Smorza l'ebullitione del ſangue. Gli antichi la mangiauano doppo cena per reprimere i fumi dell'ebriachezza, e per dormir meglio, perche mangiauano poco la mattina, e la ſera poi crapulauano ſenza diſcrettione. Martiale diſſe,* Claudere quę cœnas lactuca ſolebat auorum, Dic mihi cur noſtras inchoat illa dapes? *Ariſtoxeno Cireneo ada-*

quaua

quaua le lattuche con l'acqua di mele, accioche crescesser o più grandi, e fossero più dolci, e più saporite.

ANNOTATIONE LXXX.

La lattuca è da molti biasmata, per esser fredda, la cui freddezza difficilmente si può vincer dal calor nostro naturale, & per esser da Oribatio posta nel numero de' cibi, che sogliono generar cattiuo suco, Però se si mangiarà co'l pepe, si verrà à corregger la sua malitia, & come dice Galeno, darà al corpo vn suco più lodeuole, che l'altre herbe, eccetto però la boragine, la bugolosa, & simili.

Dicono, che beuuta la decottione delle sue foglie con acqua d'orgio, & zuccaro, apporta quantità di latte alle nutrici, fregandosene poi le mammelle con le mani. Il suo latte meschiato con latte di donna, & messo ne gli occhi, leua lor le macchie. Il suo seme infuso in acqua, doue sia stat'estinto l'acciaio con poco d'auolio poluerizzato, è ottimo rimedio contra i fiori bianchi delle donne.

Della Indiuia. Cap. LXXXI.

Elettione Quella che si coltiua ne gli horti, ch'è meglio della saluatica, sia teuerella, che non habbia prodotto il fusto, ne faccia il latte, e che sia di sapore dolcissimo.

Giouamēti Rinfresca il fegato, & tutti i membri infiammati, smorza la sete, prouoca l'orina, e fa venir buono appetito, ne' tempi che sono molto caldi.

Nocumēti Nuoce l'vso di questa herba à quei che sono paralitici, che hāno il tremore, e lo stomaco freddo, e ritarda vn pochetto la digestione.

Rimedio Mangiandosi con la Nepeta, ò con le cime della Mentuccia, ò con la Rucchetta, ò con altre herbe calide, che così se gli leua il nocumento.

E fredda nel principio del secondo grado, & humida nel fine del primo. — *Gradi*

E buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, e sanguigni, e che hanno lo stomaco molto caldo. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'INDIVIA *domestica è più fredda, e più humida della seluaggia, & al gusto ancora più insipida, essendo che le cose seluaggie hanno più sapore, perche hanno più siccità. Gioua la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruttioni, purga il sangue, e sana la rogna, smorza gli ardori dello stomaco, & in tutto e per tutto corrisponde alle virtù della lattuca. Il suco di quest'herba beuuto sana le morsicature de gli scorpioni, e così anco fa l'herba posta sopra in modo di empiastro. Vsasi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi molto caldi, & è cibo molto à proposito per rinfrescare tutte le parti, e viscere di dentro. Mangisi e cruda, e cotta secondo la forza, & il calore che tiene lo stomaco.*

ANNOTATIONE LXXXI.

L'INDIVIA con la sua radice pesta, ò empiastrata, ò vero beuuto il suo suco, guarisce i morsi de' scorpioni, delle vespe, & d'altri animali piccioli venenosi. Riferisce Ramondo Lullo dell'acque, qualmente l'acqua di inthibo, ò sia d'indiuia, raffredda tutti gli affetti caldi, & sana tutte l'adustioni fatte da acqua, ò da fuoco, lauandole con quella. Vale contra le febbri terzane, & a' rinchiudimenti di viscere, beuendone, & bagnando di fuori il corpo.

Della Boragine. Cap. LXXXII.

Elettione Quella ch'è in vſo commune, la quale è la vera buguloſa deſcritta da gli antichi, e ſi colga co' fiori.

Giouamẽti Purifica marauiglioſamente il ſangue, rallegra il cuore, e gli ſpiriti, gioua à i conualeſcenti, e conforta tutte le viſcere.

Nocumẽti Non ſi digeriſce molto preſto, ma particolarmente è contraria à quei, che hanno le fauci vlcerate.

Rimedio Se ſi cuoce nel brodo di buona carne; ſi fa più digeſtibile, e perde ogni aſprezza: del reſto ella è ſenza malitia à fatto.

Gradi E calda, & humida nel primo grado.

Tempi Età Compleſſioni. Queſta conferiſce, & è buona in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

APVLEIO *nel libro de' medicamenti dell'herbe ſcriue, chei Lucani chiamano la Buguloſa Coragine, perche ha gran proprietà nelle paßioni del cuore, onde poi co'l tempo ſi mutò la C. in B. e fu detta Boragine, la qual ha queſta particolar proprietà, che infuſa nel vino genera grand'allegrezza nell'animo, e conforta potentemente il cuore: leuando via ogni melanconia, e diſponendo l'huomo ſempre à pẽſieri piaceuoli, e giocondi. e però gli antichi la meſcolauano ſempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua diſtillata data à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febbri, e gioua, e mitiga l'infiammagioni de gli occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferiſce à i conualeſcenti, à quei che patiſcono occupatione di cuore, e che ſono appaßionati: & è marauiglia, che non ſi vſi frequentemente, poi che ſe ne ſcriueno tante lodi: l'iſteſſo fa il zuccaro Boraginato, e l'acqua della Boragine diſtillata.*

ANNO-

ANNOTATIONE LXXXII.

QVANTONQVE dottamente il Pisanelli habbi scritto della boragine, nondimeno perche attendendo alla breuità, non ha potuto, se non in parte, scriuer' alcune marauigliose virtù di quest'herba, mi è parso di non tralasciarne alcune altre principali, che si leggono di essa, à benefitio del corpo humano. Conciosia che cuocendosi la dett'herba con mele & acqua, guarisce singolarmente l'vlcere della bocca, presta gran giouamento alla tosse, & asprezza de' polmoni, & genera lodabilissimo sangue. L'vso di essa, & de' suoi fiori nelle viuande, & insalate è molto lodabile. Vuol Marsilio Ficino, che l'vso de' fiori di boragine mantenghi l'huomo giouane, & allegro, donde s'ha acquistato il nome di boragine, perche hauendo gran proprietà d'allegrar'il cuore si domandaua coragine, & corrompendosi poi co'l tempo il nome, s'è mutato il c. in b.

Della Cicoria. Cap. LXXXIII.

Elettione — Quella specie, che fa i fiori di colore Turchino, che si aggirano co'l Sole, onde sono detti Helitropij: ma che sia tenerella, & si prendano le cime.

Giouamēti — Gioua mirabilmente à quei che sentono caldo, ardore, & infiammagione nello stomaco, apre senza comparatione le opilationi del fegato.

Nocumēti — Nuoce à quelli che hanno lo stomaco debole, & freddo: & il suco che genera, è di poco, & non buono nutrimento.

Rimedio — Cuocendosi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mangiandosi in insalata, ouero cruda con la Nepeta, ò altre herbe che siano calide.

Gradi — E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi Età Complessioni. — E buona d'ogni tempo, per li giouani, e per quei che sono di calda complessione, massime la state.

HISTORIE NATVRALI.

La Cicoria è il più potente, & efficace rimedio, che si possa vsare per mantenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte: e pare che il fegato si goda particolarmente di questo cibo. Non si mangi cruda da quei che hanno lo stomaco freddo, e che sono soggetti à catarri: ma si cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne riceuerà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si vsa la state mangiare le cime tenerelle della cicoira crude, e si chiamano Mazzocchi, e seco vi si mescola la Nepeta, perche non offenda lo stomaco, e nell'aceto ci pongono vn poco di aglio infuso, che la fa gratissima al gusto, e risueglia onnipotentemente l'appetito, e fa saper buono il bere. Ecci vna specie di cicoria detta da Teofrasto Aphaca, e volgarmente, Piscia al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone, e dente di cane; qual dicono i superstitiosi che il suo suco incorporato con oglio, & vnto tutto il corpo, fa impetrare fauori appresso à i grandi, & ottenere da loro ciò che si desidera.

ANNOTATIONE LXXXIII.

Ognvno può sapere si come la decottion della cicoria beuuta in forma di sciroppo, è vtile alla gialdezza, & alla calidità del fegato. Il suo suco beuuto di doi giorni l'vno à digiuno, ferma lo sputar del sangue. La dett'herba pestata, & messa sotto la mammella sinistra, guarisce il tremor di cuore. Non posso se non biasmar'i Medici del nostro tempo, che concedono la cicoria cotta per insalata a' febricitanti, hauendo scritto Galeno nel lib. della bontà de' suchi, che la cicoria è del tutto cattiua.

De' Luppuli. Cap. LXXXIIII.

Quelli che all'hora spontano dalla pianta senza hauere le frõdi a torno, e che hanno il fusto tenero, & non aspro. *Elettione*

Generano humor perfetto, & agguagliano gli humori; confortano, e ratificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro. *Giouamẽti*

Nuocono quando si colgono con le frondi, e co i fusti duri, perche allhora fanno dura digestione, & i teneri sono ancora vn poco ventosi. *Nocumẽti*

Perdono nella cottura ogni ventosità, e si fanno cibi di virtù incolpabile, con gran beneficio di chi l'usa. si mangiano conditi con oglio, & aceto communemente. *Rimedio*

Nel caldo, & nel freddo sono temperati, ma sono humidi nel primo grado. *Gradi*

Sono buoni sempre che si possono hauere per tutte le complessioni. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I LVPPVLI nõ furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l'altre herbe, che si mangiano, di bontà di suco: & particolarmente hanno questa proprietà, che rischiarano il sangue, e lo mondano, tirando à basso la feccia di quello in vn tratto, come fanno le tacchie nel vino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemente tutte le viscere, particolarmente il fegato: & è marauiglia, che essendo di tanta virtù, siano così poco vsati: che in vero il beneficio che apportano, è marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settẽtrionali, e con grãdissima diligẽza si coltiuano ne gli horti, perche senza i suoi follicoli non si può fare la Ceruosa. Plinio corsiuamente lo nominò Lupo salittario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, aprono le opilationi, la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gli auelenati, e guarisce la rogna. Il suo sciroppo è miracoloso nelle febbri coleriche, & pestilentiali.

ANNOTATIONE LXXXIIII.

DELLA virtù de' luppuli hauendone scritto l'author predetto assai copiosamente, non occorre al presente dirne di piu per quanto importi l'vso commune di essi, solo dirò con esso lui, che l'vso loro è molto al proposito per gli hidropici. Il lor fuco, ò vero le foglie trite, & con farina d'orgio applicate al fronte di coloro, che patiscono dolor di testa per calidità, portan loro gran giouamento, & la decottion' de' fiori si dà vtilmente à bere à gli auelenati, & à i rognosi.

Della Melissa, ò Citronella. Cap. Et

ANNOTATIONE LXXXV.

NON hà fatto il Pisanelli mention'alcuna della melissa, da' Toscani chiamata citronella, qual però è dotata di molte virtù, perche à chi l'vsa, rende l'animo allegro, gioua all'humidità, & frigidità del stomaco, prouoca la digestione, apre l'opilationi del ceruello, ritorna i spiriti nelle sincope, ò sian vanità, corrobora la debolezza del cuore, & in somma per il suo buon'odore scaccia ogni trista imaginatione, & fantasia causate nel sonno da' huomini melanconici, d'onde viene, che da molti si chiama herba conforta cuore.

Fassi di essa vn'acqua, che produce buona memoria, & fa buon' intelletto, & si fa in questo modo. Si piglia la quantità di melissa fresca, che l'huomo vuole, laqual si mette in infusione con vin bianco, & poi si fa stillare, beuendone la mattina à digiuno come si fa dell'acqua vita.

Della

Della Menta. *Cap.* LXXXVI.

Elettione

La piccola, che ne gli horti si semina, detta altrimenti Mentuccia, & da alcuni Menta Romana; ma si prendano solamente le cime.

Giouamẽti

La Menta è molto grata allo stomaco, e lo conforta: massime s'è freddo, e debole: consuma la flemma, e risueglia gagliardamẽte l'appetito.

Nocumẽti

Nuoce à chi ha lo stomaco, & il fegato caldo, perche riscalda notabilmente, & assottiglia il sangue, e l'infiamma.

Rimedio

Mangiandone poca quantità, & in compagnia d'herbe frigide, com'è la lattuca, la cicória, e la porcellana, & altre simili: & in tempi freddi.

Gradi

È calda & secca nel secondo grado intenso, ouero nel terzo rimesso,

Tempi Età Comples-sioni.

È buona ne' tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATURALI.

LA *Menta amazza subito con grande efficaccia i vermi nel corpo de' fanciulli, dandosi vna dramma del suo suco, con mezza oncia di agro di cedro, ò di zuccaro rosato, ò di sciroppo di scorza di cedro. Leua il singhiozzo, la nausea, & il vomito, e da gran forza allo stomaco. Onde disse la Scola Salernitana.* Nunquam lenta fuit stomacho succurrere mentha. *Il suo sciroppo per questi effetti è singolarissimo fa venire appetito, accresce il coito, ma stringe il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la grauezza, fa buon fiato, e gioua alla memoria, si mescola vtilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di così grato odore fu trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per essersi troppo spesso ritrouata in atti venerei con Plutone, si come fauoleggiano i Poeti, i quali gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.*

ANNOTATIONE LXXXVI.

TRA le rare, & notabil virtù della menta, che si leggono, si troua, ch'ella rimuoue il vomito, che prouiene dal sangue, ò vero da gli humori freddi, & che è molto profitteuole al morso de' cani rabbiosi. Riferisce in oltre Aristotile ne' suoi problemi, che gli antichi capitani non voleuano, che ne' lor castelli, & palazzi vi si portasse della menta, ne si piantasse ne' lor horti cosi scriuendo, *Mentam ne comedas, nec plantes tempore belli*, Et questo faceuano, acciò che i soldati, mangiandone, non venessero à prorõper in libidine, per i fiati, & humidità, ch'essa vien'à generare, per i quali poi si causa il coito, & acciò che nõ venessero ad esser piu deboli, per causa della colliquatione del seme, che s'induce dalla mẽta, si come parimẽte ne scriue Hippocrate nel 2. de dieta, oue dice, *Menta sæpe comesta colliquat semen, & corpus debile facit*. Per questa medemma causa alcuni scriuono, che per impedir, che'l latte mangiato non si coaguli nel corpo, conuiene à colui, che l'ha mãgiato di masticare, & mangiar delle foglie di menta, perciò che ella ha questa virtù d'impedir la coagulatione del latte, & fatto con quella vn'empiastro sopra le mammelle, oue resta il latte coagulato, presto lo dissolue, & impedisce la coagulatione.

Vale anchora à conseruar'i formaggi da ogni corruttione, irrorandoli del suco ò della decottione della menta.

Dell'Acetosa. Cap. LXXXVIII.

Elettione — Che sia nata, & coltiuata ne gli horti, & non nelle campagne: & che non rosseggi punto, ma che sia tutta verdeggiante.

Giouamẽti — Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete, è ottima nelle febbri ardenti, e pestilentiali, incita l'appetito, è sana il flusso.

Nocumẽti — Nuoce à i melanconici, & inasprisce lo stomaco, & à chi l'vsa di continuo rende il corpo stitico.

Rimedio — Mangiandosi in insalata, in mescolanza d'altre herbe, tra le

quali sia la lattuca, ch'è humida, e la menta ch'è calida.

E fredda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

E buona solo ne' tempi caldi, nelle infirmità calde, per i giouani, p[illegible] colerici, e per i sanguigni.

Tempi Età Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

L'ACETOSA *è molto grata nelle insalate crude mescolata, per rispetto del sapor brusco, ch'ella tiene: onde in Lombardia volgarmente si chiama herba brusca: & è molto aggradeuole al gusto. è ancor ottima nelle febbri ardenti, e pestifere, perche smorza valentemente la colera, caua la sete, e resiste alla putredine, vsando la sua decottione ò in acqua, ò in brodo: ouero la sua acqua distillata, ouero il sciroppo che si fa del suo suco: è ancora per la sua stitticità ottimo rimedio per le Dissenterie, e per tutte le spetie de' flussi. Ha ancora virtù di incitare l'appetito, e però molti se la mangiano così cruda co'l pane. Non è stata conosciuta da gli antichi, & da' Greci moderni è detta Oxalis. Sono di lei due spetie, la maggiore si semina ne gli horti, & è la migliore. La minore nasce per le campagne, & ha le frondi molto minori, simili à i ferri delle lancie, rosseggianti, e lucide.*

ANNOTATIONE LXXXVII.

TRVOVO, che la foglia dell'acetosa cotta nella cenere calda ha virtù singolare di risoluer, & di far spontar'i tumori degli occhi. Il suo seme poluerizzato, & beuuto con acqua, ò vino, ferma le dissenterie, & essa infusa in aceto, & mangiata à digiuno, è preseruatiua dalla peste, le cui foglie ben battute, & messe sopr'i polsi, mitigano l'ardor della febbre. Il suo sciroppo in virtù è simile à quello del cedro, & dà gran giouamento. Ess'herba confe risce à mitigar'i dolor de' denti causati per discesa d'humor caldo, se co'l decotto di tal'herba si lauarà la bocca.

Della Pimpinella. Cap. LXXXVIII.

Elettione

Quella spetie più minuta, che si semina ne gli horti per l'vso dell'insalate, che ha le frondi piccole; ma d'intorno dentate, & i fusti rosseggianti.

Giouamẽti

Mondifica le Reni, e la Vescica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: e posta nel vino rallegra il cuore potentemente.

Nocumẽti

E vn poco graue da digerirsi, rende il corpo stitico, & ad alcuni riscalda il fegato, & il sangue.

Rimedio

Si deue mangiare in insalata cruda, mescolata con altre herbe frigide, che gli leuano quel poco di caldo souerchio, che tiene.

Gradi

E calda, & secca nel secondo grado, & secondo alcuni tocca del terzo.

Tempi età Comples-sioni.

In poca quantità, è buona sempre; ma particolarmente l'inuerno per i vecchi, e per melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La Pimpinella non è stata conosciuta da gli antichi, se non che i semplicisti la riducono sotto la spetie della sassifragia, per la grã virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla vescica, massime quella seluaggia, che per puzzar di Becco, si chiama Hircina. La domestica è singolarissimo rimedio contra la peste, vsando la sua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lãbiccata, ò l'herba cruda, ò secca in poluere: & empiastrata, e posta su i carboncelli, li sana subito, & però si adopra ancora valentemente contra tutte le passioni, e sincopi del cuore, perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti vitali, massime infusa dentro in vino.

ANNOTATIONE LXXXVIII.

La pimpinella d'horto da noi in queste parti di Piemonte molt'vsitata nell'insalate, presa in beuande, è singolar rimedio a restringer'il flusso menstrual delle donne, & ogni altra sorte di flusso di corpo, massime per disseccar le piaghe, & vlcere, applicandosi in forma d'empiastro. Di lei se ne fa gran conto in tẽpo di peste, Et il Corte medico famoso ne compone vn sciroppo contra la peste, & scriue, che l'vso frequente della pimpinella è ottimo preseruatiuo contra le malatie pericolose. Se metterai il fegato di vitello, ò di qual si voglia altr'animale inuolto nella pimpinella al fresco, lo conseruarai quattro, ò sei giorni, come se fosse scorticato all'hora dal corpo de gl'animali; Messa ancho nel vino quando si beue, lo rende piu giocondo, & dà conforto al cuore.

Del Petrosello. *Cap. LXXXVIIII.*

Si hanno da pigliare le frondi, quando non ci sono ancora i fiori, ne il seme, perche sono più odorose, e più tenere: e le radici quando sono di mezzo tempo. *Elettione*

Prouoca l'orina, & i mesi gagliardamente, netta il fegato, e la matrice, e leua le loro opilationi: è grato al stomaco, e la sua decottione è contra i veleni. *Giouamẽti*

Il suo nutrimento ch'egli dà, non è molto buono, infiamma il sangue, riempe la testa, & è di difficile, e tarda digestione. *Nocumẽti*

Mangiandosi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, ma cotto nel brodo in tutti gli intingoli, e minestre: e la radice sia molto ben cotta. *Rimedo*

E caldo nel secondo grado, & secco nel fine del primo. *Gradi*

E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, ma crudo non è buono ne' tempi caldi à giouani, ne à colerici. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Il Petrosello anticamẽte si chiamaua Appio de gli horti, & era in vso, com'è ancor'hoggi quasi in tutte le viuande, che ricercano condimento di herbe odorifere, e saporite: è veramente pare che quest'herba sia preferita all'altre, tanto quanto ch'entra nelle salse, nelle minestre, ne' guazzetti, negli intingoli, & in tutti gli altri condimenti: di maniera che pare che non si possa far cucina senza il petrosello. Ha gran virtù di risoluere le durezze delle mammelle, causate dal latte congelato. Così crudo, come cotto fa orinare, ma molto più, il seme, che l'herba. Il seme gioua à i veleni delle serpi, & è ancora molto pettorale: leua via le ventosità, e netta tutti i membri interni, togliendo le opilationi, e gli apostemi di quelli: Quanto poi appartiene al cibo; egli non genera molto buon nutrimento, anzi la sua sostanza e dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.

ANNOTATIONE LXXXVIIII.

L'ACQVA di petrosello d'horto, pesto, stillata, conferma l'appetito, dissolue la ventosità del corpo, & dello stomaco, conforta la digestione, & purga i cattiui humori del petto, & meglio delle reni.

L'empiastro fatto di foglie di petrosello, con medolla di pan bianco, guarisce il fuoco saluatico, risolue l'enfiaggioni delle mãmelle, & fà perder il latte alle donne di parto. Fritto nella padella con oglio, & messo sopra il pettignone, fà vrinare. L'vso del petrosello leua il cattiuo fiato della bocca, & se si gettaranno le foglie d'esso sopr'i laghi, & peschiere, ricrearannosi i pesci, & se ne rallegraranno molto.

Del Dragone. Cap. LXXXX.

Elettione

Che sia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacquano assai, e si prendano le cime, & le frondi piu tenere, ma non quelle che sono sparse per terra.

Giouamenti

E la migliore herba che si adoperi per fare il sapore, è cordiale, genera ottimo appetito, accresce il coito, e conforta mirabilmente lo stomaco.

Nocumenti

Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue, e però quei che sono di calda complessione non vsino di mangiarlo, ne in molta quantità.

Rimedio

Mangisi in compagnia de i fiori della Boragine, con l'indiuia, ò con la lattuca, ò con altre herbe fredde, che cosi perde l'acutezza.

Gradi

E Caldo nel secondo grado intensamente, quasi che tocca del terzo, & secco nel primo.

Tempi Età Complessioni.

E buono ne i tempi freddi, per i vecchi, e per i flemmatici, ma nuoce à i giouani, & à i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

IL Dragone herba nō fu in cognitione de gli antichi, perche questa nō è herba naturale, ma fatta artificialmente da gli hortolani, i quali per far quest'herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dētro vna cipolla, ouero dentro vna scalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica, & i contadini hanno ferma, e ragioneuole opinione, che mangiata preserui dalla peste, e da ogni corruttione, cosi interna, come esterna. Et per sanare le doglie fredde de' denti, e delle gingiue, la cuocono dentro il buon vino bianco, e quello caldo per vn pezzo tengono in bocca con felice, e presto successo di buon giouamento. Et in vero è molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde segue che muoua l'appetito valentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi caldi si mescoli con l'herbe fredde.

ANNO-

ANNOTATIONE LXXXX.

QVEST'herba essendo in virtù molto simile alla ruccola, ò sia rocchetta, non si deue mangiar sola, ma con lattuche, & altre simil'herbe, & per esser'herba nuoua, sin'hora non si scuoprono altre virtù principali, che le raccontate dal Pisanelli, saluo che stillata & ridotta in acqua, preserua l'huom dalla pest..

Del Cauolo. *Cap.* LXXXXI.

Elettione Che siano teneri, longhi, & colti nella cima della pianta, ch'habbian le frondi aperte, & non chiuse con la rugiada sopra.

Giouamẽti Se si mangiano mal cotti; mouono e lubricano il corpo. Ma molto cotti lo stringono.

Nocumẽti Nuocono à i melanconici, & massime al tempo della state, che sono molto piu duri de gli altri tempi.

Rimedio Se si cuocono à lesso, la prima acqua si butti, & poi si cuocano nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe.

Gradi Sono freddi, & secchi nel primo grado.

Tempi età Comples-sioni. Solamente si lodano la primauera le sue cime dette broccoli. il resto è cattiuo per ogn'uno di ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

I BROCCOLI *hanno piu dell'humido, che non ha tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono: & se sono mal cotti; lubricano il corpo, & fanno orinare, come anco le frondi del cauolo, il quale quando è più largo, & aperto; tanto più è sano, & saporito: perche è digerito dal caldo del Sole: tutta la pianta genera humor melanconico, & però fa veder sogni spauenteuoli: Mollisce la gola, & il petto, & leua la vbbriacchezza. I cauoli capucci sono pessimo cibo, massime la state: & non gli deono mangiare se non quei, che molto faticano, cot-*

ti con grassissima carne. Il medesimo auuiene de i cauoli Torzuti, ma questi sono alquanto migliori de i Capucci, & quando pure occorre che si mãgino sempre si deue bere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

ANNOTATIONE LXXXXI.

SONO i caoli di varie & diuerse spetie, alcuni sono lisci, alcuni crespi, alcuni torzuti, & altri capucci, hanno però quasi tutti la medemma facoltà, qual'è, che cotti leggiermente, mangiati, muouono il corpo, & biscotti, lo restringono, Onde mi par che male scriua il Pisanelli, che mangiati, si debba bere il brodo appresso, perche essendo lenitiui, conuerrebbe prima bere il brodo, & poi mangiar' i caoli. Sono stati i caoli in tanta reputatione appresso i Romani, ch'hauendo cacciato i Medici di Roma, si preseruorno, & curorono sei cent'anni da mali, solamente con l'vso de' caoli, & per ciò Crisippo ne fece vn libro tutto intiero. Dassi il suco con vtilità grande à bere à color, ch'hanno mãgiato fonghi velenosi, & il suo seme pestato grossamẽte, & infusa nel brodo di carne, gioua al dolor colico, & sana i Thisici. Cotto il medemmo caolo, & mangiato con pepe longo, beuendone il brodo, genera copiosissimo latte alle donne, ch'alattano. Cotta la medolla de' gamboni, ò sian troſſi, & mangiata con zuccaro, gioua alli stretti di petto, alla tosse, & à coloro, ch'han la voce rauca. Dicono, ch'i fanciulli mangiando de' caoli, crescono piu presto. Ha la decottion' del caolo facoltà di ritardar' & leuar l'vbriachezza, perciò che prouocãdo l'vrina, fa presto descender' il vino, In modo che mancando le vaporationi del vino al ceruello, necessariamente cessa l'vbriachezza, perciò i caoli, come vogliono gli Agricoltori, restano inimicissimi delle viti.

De' Cardi,

De' Cardi, & Carcioffi. Cap. LXXXXII.

Elettione I Cardi siano teneri, fatti da i carcioffi, che sono più saporiti. I Carcioffi siano tenerelli, e non duri.

Giouamẽti Sono grati al gusto gli vni, e gli altri: prouocano l'orina muouono la ventosità, & aprono le ostruttioni, & accrescono il coito.

Nocumẽti Sono i Cardi molto vẽtosi, nuocono alla testa, grauano lo stomaco, e tardano la digestion, perche si mangiano crudi. I Carcioffi cuocendosi non nuocono tanto.

Rimedio I Cardi si hanno da mangiar con pepe, e sale nel fine delle mẽse, cotti, e crudi: e i Carcioffi cotti nel brodo con l'istesso cõdimento.

Gradi Sono caldi, nel secondo grado, & secchi nel primo.

Tempi Età Complessioni. Sono buoni gli vni, e gli altri più cotti che crudi, ne i tẽpi, età, e complessioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

QVANTONQVE *siano molte spetie di Cardi, nondimeno quei che si vsano per cibo, sono i Cardoni, che con arte si fanno biãchi, e teneri, e con sale, e pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti venerei, e fanno parere piu saporito il vino. Già non nasceuano se non in Sicilia, ma hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i carcioffi, detti da Teofrasto Cardui Pinee, perche hanno la forma della Pigna, ma questi sono migliori cotti che crudi, cauandone prima di dentro il lanuginoso seme, e mangiando quello che vi resta, simile alli Cefaglioni di Sicilia, e di Napoli. Gli vni, e gli altri riscaldano le viscere, e sono ventosi, e però fanno star dritto il membro genitale, onde con le spetie se gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluatichi, ma à me pare, che i domestichi siano di gran longa migliori. Meglio sarebbe che gli vni e gli altri si mangiassero cotti.*

ANNOTATIONE LXXXXII.

CHI cerca di viuer longamente sano, fugga l'vso de' cardi, & de' carcioffi, i quali, anchor, che siano caldi, inducono però obstruttioni, per il lor suco crasso, & melanconico; si come ne dimostra Oribasio nel lib. 3. al cap. della bontà, & malitia de' cibi, & Galeno al 2. de gli alimenti dice, parlando de' carcioffi, *Praui succi est edulium*, il che s'intende anchora del cardo, per esser tutti d'vna medesima spetie. Gioua però la decottione del carcioffo à coloro, che patiscono fetore sotto le scelle, lauandosi con essa. Così la decottione della radice prouoca l'vrina, & i mẽstrui alle donne. Et come dicono alcuni vale alla scolation de' reni, il che non par ragioneuole, poi che à coloro, che patiscono tal male, & spesso mangiano di carcioffi, ò cardi, augumenta lor' il flusso del seme, ò sia la scolatione; vonglion' alcuni, che'l suco delle foglie de' carcioffi, dat'à bere alle donne alla quantità di quattr'oncie, facci conoscer, s'elle son grauide ò nò, perche se son grauide, lo vomiteranno.

Delle Carote. Cap. LXXXXIII.

Le migliori sono le rosse, ma bisogna che siano grosse, dolci, & che sia il tempo dell'inuerno. — *Elettione*

Prouocano il coito, & il latte, & i mesi alle donne, fanno orinare, e si preferiscono alle pastinache, & aprono le opilationi. — *Giouamẽti*

Danno poco, & non buono nutrimento, tardi si digeriscono, e generano molta ventosità. — *Nocumẽti*

Si cuocono assai, che così perdono la malitia: e poi con aceto, oglio, & senapa, ouero coriandolo si condiscono. — *Rimedio*

Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo. — *Gradi*

Sono buone ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le complessioni, eccetto che per i vecchi, e flemmatici. — *Tempi età Comples- sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Le Carote sono le Pastinache seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue, e le Pastinache domestiche sono quelle, che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si friggono in cambio di Pesce. Le Carote sono piu potenti, ma l'una e l'altra muoue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno orinare, ma danno poco nutrimento. Fanno ventosità, & il sangue che generano, non è senza qualche malitia, la qual si leua con lo aceto, e con le specie aromatiche: ma sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono: e però si deuono cuocere due volte. Le rosse s'vsano in insalata, e le biãche nel brodo della carne, come le rape. Sono amendue gusteuoli, e grate nelle mense.

ANNOTATIONE LXXXXIII.

Dirò breuemente co'l Pisanelli, che tutte le carote, di che sorte si siano, fanno orinare, leuanõ i dolor colici, & prouocano i menstrui alle donne. Sono buone alla tosse, alla pleuresia, & alla hidropisia: Ma chi ne vuol mangiar, bisogna, che le facci cuocer due volte, & gettata via la prima, & seconda decottione, la terza volta si deue cuocer, com'ha descritto il detto Pisanelli.

Della Radice. Cap. LXXXXIIII.

Elettione Che sia tenera, ma non dolce, anzi che morda la lengua, e sia acuta, perche piu valentemente opera, e che habbia ben sentito il freddo grande.

Giouamẽti Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni, e dalla vescica, scalda lo stomaco, e chiarisce la voce.

Nocumẽti Fa smagrire, muoue rutti puzzolenti, tardi si digerisce, offende la testa, infiamma il sangue, genera pedocchi, nuoce à i denti, & alla vista.

Mangisi

Mangisi doppo pasto, che perde nella digestione ogni malitia: ma le sue frondi, & il caule si mangi auanti, perche muoue l'appetito. *Rimedo*

E calda nel secondo grado, & secca nel primo. *Gradi*

E buona ne' tempi freddi, per i giouani, e per quei che molto s'affaticano, e sono di caldo stomaco. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

La Radice, che si mangia cruda communemente, in alcuni luoghi si chiama Rauano, ò Rauanello. La domestica si può mangiare auanti pasto, purche sia in poca quantità, perche risueglia l'appetito, e fa sapere buono il bere, massime s'è vn poco acuto, e forte. Il Ramoraccio ch'è seluaggio, opera valentemente, per esser molto caldo, e molto acuto: ma è cibo da persone, che siano essercitate, e che molto s'affatichino. Non si ha da mangiare auanti pasto, perche tira à se il cibo, e lo fa star sospeso, ond'è molto atto al vomito. Ma doppo pasto aiuta la digestione, e fa orinare. La Radice nuoce alla vista, ma la sua acqua distillata, & instillata sana il male de gli occhi. suole accrescere la vẽtosità à quei che hanno i dolori colici, le frondi sanano i liuidi delle percosse.

ANNOTATIONE LXXXXIIII.

Perche le radici, ò sian rauanelli generano rutti puzzolenti, secondo, che discriue il Pisanelli, essi si prohibiranno, se nõ ch'appresso hauer mangiato il rauanetto, si mangi qualche cimetta d'Isopo, ò di thimo, ò di origano, ò che essi si mãgino cõ oglio & auãti gli altri cibi: onde dice quel Poeta, *Et sunt ante cibũ, qui magis apta probent.* Come vuol ancho Galeno, ch'à questo modo discẽdono facilmẽte, muouono il corpo, prouocano l'vrina, & fan, ch'i cibi si distribuiscono, & digeriscono per le vene, ancor, che essi siano difficili à digerirsi, per il suco da lor generato, qual'è catti-

uissimo, & sogliono, à chi ne mangia, assai prouocar'il vomito, peruerter'il stomaco, portar dolor di testa, & generar catarro; per ciò dicesi volgarmente, *Rafanus digerit, & non digeritur*, ciò è causa digestione, & esso è difficil da cuocersi, per il suo suco cattiuo, & puzzolente, com'appare per l'essempio, che macerandolo nell'acqua, la corrompe, & putrefà, & per i rutti, ch'induce (da' quali ogni ciuil persona deue guardarsi) vorrei, che si mangiassero auanti il pasto, contr'il Pisanelli, & Dioscoride, il che nō truouo però, che sia contra Galeno, perche l'vno parla della distributione, ò sia digestione, & l'altro della concottione. Ne si facci tanta differenza trà la radice, ò sia rauanetto, & il ramoraccio, che l'vno si debba mangiar auanti'l cibo, & l'altro doppo, come vuol' il Pisanelli, chiamando l'vno domestico, & l'altro saluatico, ma tenendoli tutti doi d'vna qualità, lodarei à chi ne mangia, d'vsarli in poca quantità, & auanti gli altri cibi, & non far, come soleua già far'vn medico, al qual piaceua tal cibo, che per accordar Dioscoride con Galeno, ne mangiaua parte in principio del pasto, & parte appresso. Apportano oltra ciò molte commodità per la sanità de gli huomini, per ciò che l'acqua stillata del rafano nel bagno di maria, poi ritornata di nuouo sopra la feccia restatà nel lambicco, & reiterata per tre volte, & fatta poi seccar la feccia, & messa in poluere, & data con quell'acqua, prouoca mirabilmente l'vrina, & rompe la pietra. Le foglie cotte in menestra in luogo de' caoli, risoluono l'opilationi del fegato, & della milza.

Il suco beuuto al peso di doe oncie con maluasia, fa vrinare. La scorza al peso d'vn'oncia con mercorella, & quattro grani di zaffarano, & dramme doe di suco di sauina con vna dramma di cinamomo, peste tutte nel mortaio, legate in vna pezza, & applicate alla matrice della donna, la fa partorire, & se'l suco si mescolarà con oglio di mādole, & vin bianco, & vn poco di coloquintida, & si farà bollire, leuarà il rumore, ò sia il suono, che dentro l'orecchie si sentirà, mettendolo caldo.

Della Rapa. Cap. LXXXXV.

Elettione

Che sia tenera, nata in luoghi, & colta in tempi freddi, dopò cauata dalla terra, longamente si conserui, perche cosi perde la vē tosità.

Giouamēti

Dà assai nutrimento, accresce il coito, fa orinare, & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona vista.

Nocumēti

Genera ventosità, & acquosità nelle vene, & opilatione, ne i porri, & è di tarda digestione, e talhora mordica il ventre.

Rimedio

Si ponga nell'acqua fredda, e due volte si cuoca: e buttate quelle acque, poi si cuoca in brodo di carni grasse, co'l fenocchio, e spetie.

Gradi

È calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel primo, secondo la dottrina de gli Arabi.

Tempi Età Complessioni.

È buona ne i tempi freddi per tutte le età, e complessioni, eccetto per quei che patiscono ventosità.

HISTORIE NATVRALI.

Le Rape, per esser buone, bisogna che sentano il gran freddo, e però i poeti le chiamorono Brumalia, & gaudentia frigore Rapa. *Plinio dà il primo luogo à quelle del contado di Norcia. Le rape, & Nauoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'istessa spetie, e di qualità poco differenti. I Nauoni sono vn poco più pettorali, ma tutti accrescono il coito, e generano ventosità. La rapa riscalda le reni, ma fa gonfiare il ventre, nutrisce piu presto molto che poco, ma è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoca assai, e ci si pongano spetiarie, & herbe calide, che cosi diuenta migliore. Cruda è nemica allo stomaco, lo mordica, & non si digerisce. Quei che le vogliono mangiare arrostite, per conciarle poi con aceto in insalata, non le pongano sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità suffocante: ma le cuocano sopra le bragie, ò carboni infocati.*

ANNOTATIONE LXXXXV.

La rapa, oltre che fa vrinare assai, gioua mirabilmente all'ardor dell'vrina, & estingue la sete. La sua decottione è molto buona per lauar'i piedi à i podagrosi. In oltre ho prouato piu volte, che la rapa minutamente pesta, & posta incontinente sopra la scottatura del fuoco, leua subito la crescenza del fuoco, & mitiga il dolore, & lo guarisce, massime se subito doppo fatta la scottatura, vi si metterà sopra ben pesta, mutandola spesse volte.

Vase anchor la rapa à serrar le fessure, che si fanno l'inuerno alle mani, & piedi per il gran freddo, & à quelle enfiagioni, che vengono alle gionture delle dita, se si pigliarà la rapa, & si cauarà da lei la parte di dentro, empiendola poi di cera, & d'oglio rosato, con farla cuocer sotto le cenere, lasciandola poi raffreddare, & di quello vnguento s'vngeranno le parti lese.

Si può anchor far'acqua di rape tagliate minutamente, & della scorza, per prouocar l'vrina, & spegner fuori il sudore.

De' Raponzoli. *Cap.* *Et*

ANNOTATIONE LXXXXVI.

Quell'è anchora vna spetie di rapa, che noi mangiamo la primauera in insalata, chiamata raponzoli: i quali non so che vtilità portino alla medicina, se nō ch'vsādoli per insalata, prouocan l'appetito, & credo, che mangiati cotti à lesso con butiro, prouocan il latte alle nutrici, oltra di ciò questi medemmi mescolati con farina de' lupini, & pesti, leuano le macchie della pelle, & l'acqua lambiccata fa bella la faccia.

De' Citriuoli. Cap. LXXXXVII.

Che siano longhi, grossi, e ben maturi, con color giallo, simile à quello de' cedri quando sono ben maturi. — *Elettione*

Rinfrescano mirabilmente quei che hanno ardore nello stomaco, leuano la sete, & smorzano la colera, & fanno orinare. — *Giouamẽti*

Sono durissimi à digerire, generano flemma, & humori viscosi, e taluolta velenosi, eccetto che ne i stomachi che sono caldissimi. — *Nocumẽti*

Mangiando in sua compagnia la cipolla, il Dragone, la menta, la ruchetta, il pepe, ò altri cibi che siano molto caldi. — *Rimedio*

Son freddi nel fine del secõdo grado, & humidi nel principio del terzo. — *Gradi*

Sono pessimi in tutti i tẽpi, à tutte le età, & à tutte le cõplessioni. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I CITRIVOLI *sono più freddi de i Cocomeri, e di qual si voglia altro cibo che si mangi, generano humori viscosi nel corpo, e nelle vene, dalli quali poi in processo di tẽpo si causano febbri longhe, & di mala qualità. Nuocono à gli stomachi freddi, si che non li digeriscono mai. Da questo frutto non so cauarne altro beneficio, se non che quando sono ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili, le quali poste per vn grã pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lengua di quei che hanno le febbri ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuentar negra la lengua, ne il palato; anzi smorzano la sete, rinfrescano l'ardore della febbre, e mantengono la bocca humida, e fresca. Et se si fanno bollire co'l zuccaro; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le genti rustiche, e per chi ha lo stomaco caldissimo. Guardinsi da questi le persone delicate.*

ANNO-

ANNOTATIONE LXXXXVII.

Questo frutto apporta in se tante male qualità, che pochi si truouono, ch'habbin' scritto delle sue virtù in piu sufficienza (in quanto sia per l'vso del corpo humano) ch'ha fatto il Pisanelli. Per questo non essendo cibo di molta appetenza, basta quel tanto, che se ne truoua scritto di lui sin'al presente, lodando, & essortando ognuno (massime persone delicate) à fuggir l'vso di tal cibo.

Della Zucca. *Cap.* LXXXXVIII.

Elettione Che sia fresca, tenera, verde, e leggiera, e dolce.

Giouamēti Gioua à i colerici, smorzando la sete, se si cuoce co'l suco del l'agresta, & rinfresca il fegato.

Nocumēti Nuoce à i freddi, e flemmatici, genera molta ventosità; & acquosità, & però indebolisce lo stomaco.

Rimedio Apparecchiandosi con la senape, co'l pepe, e con l'aceto, ouero con herbe calide come sono la cipolla, & il petrosello.

Gradi E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi età Complessioni. E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

La zucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe, perchè si cambia in quell'humore, che troua nel stomaco; e perche discende tardi, e perche ella è insipida; riceue quel sapore, e genera l'humore simile à quella cosa, con la qual si condisce. Nuoce à gli intestini, e specialmēte al Colon, & però fa i dolori colici: se si mangia in molta quantità, fa i premiti: se si mangia cruda, graua lo stomaco; di modo che non si può aiutare se non co'l vomito. Cotta à lesso si fa alquanto migliore. Vna

spetie di zucca si conserua tutto l'inuerno, ma gli è pasto da gente vile. I Poeti la chiamano graue, verde, tonda, ventrosa, pregnante, e seminosa. I Latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnoli Calabazza.

ANNOTATIONE LXXXXVIII.

RIFERISCONO alcuni valenti scrittori, che l'vso della zucca non è così pernitioso, come quello de' cocomeri, pur che si corregga la loro acquosità con cose appropriate; & tēgono i Medici, che nō vi sia cosa migliore per mitigar l'ardor delle febri ardenti, la sete, & rilasciar il corpo, che d'vsar spesso del suco di zucche cotte senz'acqua, in pignatta di terra nuoua, messa nel forno, massime se la zucca s'empirà di zuccaro. E cosa prouata, che se la scorza della zucca secca s'abbrusciera, & sarà poluerizzata sottilmente, guarirà l'vlcere putride della verga, se vi sarà messa sopra. Le foglie messe sopra le mammelle delle dōne scacciano il latte, & il lor suco scaccia le mosche dalle bestie, che nō gli dan fastidio. Il vino, che si mette in vna zucca scauata, & tenutoui dentro vna notte al sereno, & poscia beuuto, lenisce il corpo.

Dell'Aglio Cap. LXXXXIX.

Elettione — Quando nasce da principio la quaresima, per compagnia delle insalate, ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, è nodi.

Giouamēti — Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la humidità dell'insalata, secco contra il veleno, chiarisce la voce, ammazza i vermi, prouoca il coito, e l'urina.

Nocumēti — Nuoce alla virtù espulsiua, al ceruello, alla vista, al capo, e fa venir sete, nuoce alle donne grauide, & rinoua le doglie vecchie, e fa adustione di sangue.

Rimedio — Cuocasi fin tanto che perda l'acrimonia: & se ha le virtù

piu deboli; non ritiene piu malitia, e poi mangiandoli con oglio, & aceto, ouero con l'altre viuande.

Gradi E caldo nel quarto grado, & seco nel terzo.

Tempi età Compleſſioni. E buono ne i tempi freddi, per i vecchi per i flemmatici, & cattiuo per i giouani, & per i caldi.

HISTORIE NATVRALI.

L'Aglio è singolarissimo rimedio per quei che nauigano, per leuare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dall'acque, & da i cibi corrotti, che per necessità s'inghiottiscono. Et è ancho buono, perche dona vigore à quelli, che menano i remi: e però si mangia communemente da tutti quei che sono in mare, la mattina subito ch'è giorno, & ancho perche resiste alla Nausea causata dall'agitatione del mare. L'aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidità, ma infiamma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo: e cuocēdosi perde la malignità: benche le sue virtù nel cuocerlo, diuentino più deboli: Sana la morsicatura del Cane rabbioso, ma risueglia le doglie in quel membro, che patisce infermità. Consuma il catarro salso nello stomaco, ma nuoce alle Morici, & alle donne che allattano.

ANNOTATIONE LXXXXIX.

L'Aglio è la theriaca di coloro, ch'hanno la compleſſion fredda, mangiandone alquanto cotto, perciò che amazza i vermi nel corpo, risolue gli humori flemmatici, tiene il ventre lubrico, chiarisce la voce, & tien netta la gola da ogni immonditia. Se l'aglio si mangiarà à digiuno, è la theriaca de' genti rustiche in tempo di peste, & contr'altri veneni. Il simile opera applicandosi in forma d'empiastro sopr'il morso d'vn can rabbioso.

L'empiastro fatto d'aglio, sale, & aceto, fa morir le lendini, & pidocchi. Contr'il mal de' denti, causato per frigidità d'humori,

niente

niente è meg io, che di tener'in bocca aceto, ò decottion d'aglio, & messa ne' crestieri valle alla sciatica, scaccia le sansughe attaccate à qual si voglia parte del corpo. Et per leuar l'odor dell'aglio, si deuono mangiar'appresso faue fresche, ò vero appio verde, ò foglie di ruta fresca.

Della Cipolla. Cap. C.

Che sia nata in luogo acquoso, che sia grossa, che habbia molto suco, e che sia di forma rotonda, come son le Gaetane, che vẽgono à Roma. — *Elettione*

Aiuta il coito, genera sperma, & latte, fa venire bono appetito, & è contra il nocumento, che si acquista per la mutatione dell'acque. — *Giouamẽti*

Cruda mangiata in molta quantità, fa dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto. — *Nocumẽti*

Stia per vn gran pezzo infusa nell'acqua fresca tagliata in pezzi, e poi si cuoca ben bene, che cosi perde ogni malignità. — *Rimedio*

E calda nel terzo grado, e secca nel secondo. — *Gradi*

Nuoce ne' tempi all'età, & complessioni calde, ma gioua alle contrarie. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Le piu grandi, e piu dolci Cipolle, che siano in Italia, sono quelle che da Gaeta si portano à Roma, e si conseruano tutto il verno. Si tagliano, e si pongono in infusione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come pere. Si fanno anchora grossissime, & eccellentissime in Romagna in vn luogo detto la Massa de' Lombardi. Le rosse generalmente sono molto più dolci che le bianche, anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantonque Dioscoride scriua tutto il contrario, il che è forsi vero in Grecia & al tempo suo. La Cipolla assottiglia gli humori, fa buon'appetito, e buon colore, ma offusca la vista, è cibo da chi ha le carni dure, e molto s'affatica. La Cipolla longa è pes-

ſima dell'altre. Ha la Cipolla la ſua ſoſtanza groſſa, ventoſa: Apre le Morici, fa l'huomo colorito, accreſce la luſſuria: ma cotta perde ogni malitia, e diuenta boniſsima. Il troppo vſarla induce ſonno profondo, mangiſi cotta co'l petroſello.

ANNOTATIONE C.

IL ſuco della cipolla tirato pe'il naſo, purga il ceruello: Meſchiato con graſſo di gallina, diſſecca le mule: guariſce i calli: applicato con vna pezza sù le ſcottature, leua il dolor del fuoco. La cipolla peſta con mele, & ſale, e ſingolariſsimo rimedio contr'il morſo di can'arrabbiato, & altri ſimili animali meſchiato cõ graſſo di gallina, leua le macchie roſſe, & liuide dalla faccia: Cotta nelle braſcie, & meſchiata con leuito, & oglio di gigli, fa maturar l'enfiagioni, & ſecondo Mariano Sãto, l'acqua diſtillata di cipolla bianca, & beuuta, rompe la pietra. Cauandoſi dalla cipolla bianca di verſo la radice la parte interiore, & riempita di theriaca ſtemperata con ſuco di cedro, & ſerrata l'apertura, ſi cuocerà ſotto le cenere calde, ſin'tanto, che diuenti molla, poi ſpremuta, & data à bere il ſuco à color, ch'hanno la peſte, coprendoſi nel letto, li farà ſudare, & guariranno. Si caua ſimilmente, & ſi empie di cumino, facendoſi cuocer ſotto la cenere calda, ſi preme il liquore per la ſordità, mettendone nelle orecchie, poi ſerrandole con bombace, ò altro.

Della Scalogna. *Cap. CI.*

Elettione Che ſia piccola, ſomigliante alla radice del Narciſo, ſia roſſa, dura, & dolce.

Giouamẽti Conferiſce allo ſtomaco, quando per il ſouerchio caldo è debilitato, fa digerire ottimamente, & prouoca l'appetito.

Nocumẽti Genera ventoſità, moltiplica gli humori groſſi, fa dolere la teſta, & induce ſete, e ſonno.

Rimedio Si ammacca prima, e poi s'infonde per vn pezzo nell'acqua: e

poi si condisce con aceto forte, oglio, & sale, e seco si pone la saluia trita, & il petrosello.

E calda nel quarto grado, & secca nel terzo. *Gradi*

Nuoce à i tempi, età, & complessioni calde. ma con l'apparecchio detto si fanno buone, ma si mangino in poca quantità. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

La Scalogna acquistò questo nome di Ascalonia, per essere stata ritrouata copiosamente appresso Ascalone Castello di Giudea, don de poi fu portata in Grecia, e di mano in mano in Italia: doue è molto grata nelle mense per primo pasto, per suegliare vn poco l'appetito, quando per il souerchio caldo si è à fatto perduto, e perche faccia anchora piu saporito il bere. Condita cō la saluia trita, e co'l petrosello come si è detto, perde ogni acrimonia, & malitia, e non se ne sente ne odore, ne nocumento veruno. I Latini con voce generale la chiamano Bulbo, ò radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e viscosi, e però non la deuono vsare se non quei, che molto si affaticano. Fà digerire il cibo, ma infiamma la lengua. Quei che l'usano di continuo, sentono notabile accrescimento di sperma, e gran prontezza all'atto del coito.

ANNOTATIONE CI.

Qvant'all'vso delle scalogne, non bisogna sperarne molt'aiuto, ne giouamento, se non per coloro, che sono piu dati alli piaceri, che alla sanità, perche in somma le scalogne nō seruono ad altro, che à incitar le persone alla libidine.

Del Porro. Cap. CII.

Che sia domestico, nato, e coltiuato in luoghi acquosi, ò che spesso si adacquino, ma sopra tutto sia piccolino, e tenerello. **Elettione**

Giouamēti Prouoca l'orina,& i mesi delle donne,fa vscire la ventosità,incita il coito,e cotto co'l mele purga,e netta i polmoni.

Nocumēti Genera humori melanconici,offende la testa, fa vedere sogni horribili,offusca la vista,aggraua lo stomaco, e nuoce alle vlcere della vescica.

Rimedo Se si cuoce nell'acqua due volte, e si apparecchia con oglio di mandole dolci,& appresso si mangia lattuca, indiuia, & porcellana.

Gradi E caldo nel terzo grado, & secco nel secondo.

Tempi età Complessioni. E pessimo cibo in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni,e si deue dare à Villani.

HISTORIE NATVRALI.

Il Porro è la peggiore viuanda,è la più detestabile,e vitiosa,che si possa vsare,perciochè fa dolere la testa; rompe, e corrompe le gingiue,& i denti;nuoce alla vista;morde lo stomaco;è di tarda digestione,e genera molta ventosità. Solo hà di buono,che le sue foglie cotte,& empiastrate giouano alle dolorose enfiagioni delle Morici mirabilmente, ponendosi in modo di supposta. Fa smagrire, ristagna il sangue, ch'esce dal naso. Il porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato supera il veleno de i fonghi malefici, e risolue la crapula, e la vbbriacchezza. ma nuoce à i nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo suco posto nell'orecchio sana il dolore fatto da causa fredda, & è contra i dolori colici:ma è cibo da persone rustiche, e che molto s'affaticano. Gli antichi vsauano grand'arte in fargli crescer la testa come le cipolle, che diueniuano migliori, e li chiamauano Settiui. Di questo modo di coltiuare i porri, accioche vengano grossi, scriue Columella all'vndecimo.

ANNOTATIONE CII.

Il porro,qual'vsiamo ne' nostri cibi,è biasimato,per esser difficile da digerirsi,& perche causa cattiui humori; però la malitia

si leua preparandolo con oglio,& aceto. Mangiato con sale,purga il stomaco da humori grossi:prouoca l'appetito, & solue il vētre,si com'afferma Thadeo Fiorentino,il qual spesso l'vsaua.

In oltre se sarà mangiato auanti'l pasto con mele, purga il petto, & chiarisce la voce, come ben l'intese Nerone Imperatore, che quando cantaua bene, attribuiua questo a' porri; perciò che purgando la canna del polmone da grossi humori, veneua à render la voce migliore: Per questo dicono anchor i scrittori, che genera latte alle nutrici. Produce anchora molti buoni effetti, applicato di fuori, perciò che il suco de' porri meschiato con aceto, & messo su'l fronte, ferma il flusso del sangue per il naso, come fa parimente l'istessa pianta, pesta con mirra, & suco di piantagine. Vogliono alcuni, che se i porri non trapiantati saranno messi sopra il ventre de' putti, scacciaranno i vermi, & del lor seme fattone profumo con gomma di cedro, ouero con cera, fa vscir le tarle da' denti tarosi, & in somma vagliono i porri à tutte quelle cose, à che vagliono le cipolle.

Dell'Vua Spina. Cap. CIII.

Elettione Che sia domesticha, e uerde, & che non sia troppo matura, perche allhora perde il colore, & il sapore acetoso, e diuenta gialla, e dolce.

Giouamēti E ottima cotta nelle mineſtre, per quei che hāno la febbre acuta, & conserua mirabilmente le donne grauide, & fa venire appetito.

Nocumēti Nuoce alli melanconici, inasprisce lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il corpo stitico à chi la frequenta.

Rimedio Mangisi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del petrosello: che cosi perde ogn'asprezza, & ogni difetto.

Gradi E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Età Complessioni. E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di complessione colerica, & sanguigna, ma cattiua per li stomachi deboli.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

L'VVA *spina, ouero crespina, ò vua marina nõ fu conosciuta da gli antichi, e se ne troua di domestica, e di saluatica, e l'vna e l'altra ha i rami spinosi, i fiori bianchi, e fa i frutti non ingrappoli, ma separatamente. Il suo suco è vinoso, & brusco, mentre che'l frutto è acerbo: onde è ottimo per condimento delle minestre, & de' guazzetti. Ma quãdo egli si fa maturo, diuenta gialdetto, & dolce. Si coglie questo frutto per l'vso de' cibi mentre ch'egli è verde, & acerbo: perche co'l suo sapore brusco dà molta gratia à i guazzetti, à i brodetti, et à gli intingoli: caua la sete, & smorza la colera delle febbri ardenti: quando è maturo muta sapore. In luogo dell'agresto è molto in vso communemente: & fa grande resistenza alla putrefattione: onde nelle febbri pestilentiali, & nella peste istessa è medicina, & cibo singolare: perche diffende dalla corruttione tutti i membri principali, & particolarmente i vitali, & i naturali. Dell'istessa natura è il volgare Ribes che fa i grani rossi.*

ANNOTATIONE CIII.

DELL'vua spina, ò sian Griselle, oltre quello, che ne scriue il Pisanelli, non si può dir altro, se non che le sue grane acerbe si condiranno con zuccaro, & si daranno à mangiar à color, che patiscono flussi stomacali, & dissenterie, & alli sputi di sangue, & portaran loro gran giouamento.

Delli Aranci. *Cap.* CIIII.

Elettione Che siano assai graui, bẽ maturi, ben coloriti, e di mezzo sapore: Perche i dolci sono alquanto caldi, & i bruschi sono nociui allo stomacho.

Giouamẽti I dolci sono buoni per i melanconici, & per i catarrosi, & leuano l'opilatione. Quelli di mezzo sapore sono ottimi nelle febbri, e risueglian l'appetito.

Gli acetosi fanno il corpo stitico, raffreddono il stomaco: & astrengono il petto, & l'Arterie. — *Nocumēti*

Mangiandogli appresso la sua scorza condita co'l zuccaro ch'è molto stomacale, & mangiando di quelli in poca quantità. — *Rimedio*

Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. I dolci hanno del caldo temperatamente. — *Gradi*

Sono buoni i dolci per i vecchi, e gli acetosi ne i tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Gli Aranci non sono d'vna spetie, ma alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo vallentemēte. Altri sono di mezzo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle febbri coleriche, lenisconо la gola, e leuano la sete, & questi sono freddi, & secchi temperatamente. I fiori sono di color d'argento, & se ne fa acqua, che supera tutti gli odori; le frondi sono di smeraldo, & i frutti d'oro: onde sono detti Aurantia. sono contra le febbri pestilenti. Di questi parlò Virgilio dicendo; Aurea mala decem misi, cras altera mittam. *In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro scorza secca se ne fa poluere, laqual ammazza i vermi, e presa nel vino, preserua dalla Peste.*

ANNOTATIONE CIIII.

LA scorza dell'arancio, & il suo seme sono molto cordiali, & rallegrano grandemente l'animo. La scorza dell'arancio fa buon fiato alla bocca, & preserua l'huomo dalla putrefattion de gli humori, & se si metterà ben sciutta ne' panni, li conseruarà potentemente dalle tignuole. Tagliata la scorza fresca in pezzi, & infilzata in vn filo, & posta poi in vn'ampolla, che non tocchi il fondo, & tenuta al sole per quaranta giorni, rende vn liquor mi

rabile per le macchie de gli occhi. Il seme mangiato, ammazza i lumbrici. L'arancio tagliato per mezzo, & empito d'aloè, & mirra, & messo sopra le ceneri calde, spremuto, fa vn liquor, ch'ammazza i vermi, vngendo l'ombilico. La scorza co'l seme ridotta in poluere, & beuuta, ò vero per modo d'vnguento applicata, porta gran proprietà contra ogni sorte di veneno. Il medemmo, & più gagliardamentente opera la scorza, & granelli de' cedri, & l'acqua, che si distilla dalli medemmi grani, beuuta con due ò tre gocciole d'oglio di vitriolo, rompe le pietre delle reni, & della vesica.

Delle Fraole. Cap. CV.

Elettione — Che siano rosse, ben mature, grosse, di grandissimo odore, e domestiche: perche le seluaggie per la loro asprezza offendono lo stomaco.

Giouamēti — Smorzano il bollimento, e l'acutezza del sangue, e della colera, rinfrescano il fegato, leuano la sete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.

Nocumēti — Nuocono à i Paralitici, & à tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno danno à quei che hanno lo stomaco debole.

Rimedio — Lauandosi prima con vino buono, e nettandosi bene dalle frondi, e da ogni bruttezza, e poi māgiandosi con molto zuccaro.

Gradi — Sono fredde e secche nel primo grado: ma quanto sono più mature, sono anchora più temperate.

Tempi Età Complessioni. — Sono ottime ne' tempi caldi, all'età giouenili, & alle complessioni coleriche, e sanguigne.

HISTORIE NATVRALI.

LE Fraole sono molto aggradeuoli l'estate ne' cibi: e se bene da gli antichi medici non furono conosciute; tuttauia per esperienza si conosce che conferiscono à i stomachi colerici, e che leuano la sete: Saldano le ferite, stagnano il sangue, & i flussi, ma prouocano l'orina. La decottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo temperamento naturale quando che per souerchio caldo si troua essere infiammato. L'istes-

sa decottione purga le reni, e lauandosi la bocca, ferma il catarro, & i denti smosi, ie conforta le gingiue. Il loro vino dissecca i quosi del viso, & chiarisce gli occhi. Questi frutti sono piu celebrati da Poeti, che da Medici: forsi che non erano cosi bene all'hora conosciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, rosseggianti, odorosi, bassi, vinosi, sanguinolenti, e rutilanti.

ANNOTATIONE CV.

TRA l'altre commodità, ch'apportano le fraole, il vino, ò suco di esse, è eccellente per leuar la rossezza, & pustulette, che vengono nella faccia, per calidità di fegato; & ancho per leuar la rossezza de gli occhi, & riempir le macchie fatte di fresco, & massime se l'acqua si farà stillar con zuccaro; & l'acqua stillata mescolata con acqua di vita sanarà la lepra. Scriue il Gesnero hauer veduto vna donna, che percossa con vna pietra nella faccia, vi haueua le brossole, & lauandose con l'acqua di esse fraole, subito restò guarita, con gran marauiglia di tutti.

De' Piselli. *Cap.* CVI.

Elettione

Che siano freschi, teneri, non toccati da animali, e che siano senza vermi.

Giouamẽti

Sono grati al gusto, risuegliano l'appetito, nettano il petto, & sanano la tosse, & fanno buon nutrimento.

Nocumẽti

Nuocono à quei c'hanno i denti deboli, e generano ventosità.

Rimedio

Se si cuocono con sale, e con molto oglio, ponendoci sopra pepe, e suco di frutti acetosi: ma l'oglio di amandole è il suo condimento.

Gradi

Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.

Tempi Età Complessioni.

Sono buoni ne' tempi caldi per i giouani, & per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I Piselli non sono molto differenti dalle faue, ma fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimento, e muouono il corpo, cuocẽdosi seco la bieta, ò altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & a tutte le infirmità del petto, cuocẽdosi seco l'oglio di amandole. Bisogna che siano ben cotti, acciochè perdano il vento; ma si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne i tempi, paesi, é complessioni calde.

ANNOTATIONE CVI.

De' Piselli, hauendone scritto il Pisanelli tutto quel, che notabilmente di essi se ne troui scritto, non occorre scriuerne di piu, se non che nuocono à i nerui, & non generano tanta ventosità, come la faua. Il suo brodo è buono contra la tosse, & la liscia fatta della lor decottione purga la rogna della testa, & la tigna.

Delle Faue. *Cap.* *CVII.*

Elettione — Grossa, netta, lucida, senza macchie, e che non sia stata forata dai vermi, che sono detti Gurguliones.

Giouamẽti — E buon rimedio per leuar le vigilie, sana la doglia di testa, detta Hemicranea, & ingrassa il corpo.

Nocumẽti — Genera molta ventosità, fà stupidi i sensi, e fa venire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Rimedio — Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere fin tanto, che sia disfatta.

Gradi — E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi Età Comples- sioni. — E buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche: & la tenerella per quei, che hanno lo stomaco caldo.

HISTORIE NATVRALI.

La Faua genera molto vento, e però ella nuoce à quei, che patiscono i dolori colici, fa le carni assai molli, & induce sonnolentia: senza la scorza diuiene assai migliore, percioche ella astringe, & opila e la midolla netta, monda, & asterge: chi vsa le faue; getta horribili sospiri. La faua fresca, e verde è fredda, & humida, e genera flēma la secca si deue cuocere senza scorza, tātò, che si dissolua, aggiungendoui molto pepe, ò cannella. La verde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la faua; l'oua loro facilmente si spezzano. Genera opilatione, facendo nella carne quello, che fa il fermento nella pasta.

ANNOTATIONE CVII.

Possiede anchor la faua molte virtù, perciò che franta, gioua all'asprezza del petto, & del polmone, & l'acqua delle sue corteccie fresche, fatta per bagno di maria, è mirabile à prouocar l'vrina, & se con essa si stillarà zuccaro candido, giouarà alle carnosità della verga. Il suo fiore distillato per vetro, fa vn'acqua buona, per lauar'il volto alle donne, & esso suo frutto causa più presto danno, mangiandolo, che vtile, perciò che causa pazzia, & altri mali effetti. Per questo basti per adesso quāto di essa se ne troua scritto. La cenere de i gābi secchi, impiastrata cō songia di porco, gioua alla sciatica, & à i dolori freddi de' nerui, & sparsa in terra, fa nascer presto il petrosello.

De' Fagiuoli. Cap. CVIII.

Che siano rossi, ouero che tirino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano. *Elettione*

Fanno orinare, prouocano i mesi alle donne, & ingrassano il corpo. *Giouamēti*

Fanno molto vento, inducono la nausea, grauano lo stomaco, *Nocumēti*

fanno cattiui sogni, vertigine, & riempiono il capo.

Rimedio Cuocendosi con oglio, sale, pepe, senape, & aceto.

Gradi Sono caldi, & humidi nel primo grado, ma temperatamente.

Tempi età Complessioni. Si possono vsare da quei, che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticano, ma non da otiosi, & delicati.

HISTORIE NATVRALI.

I Fagivoli sono assai peggiori delle faue: ma tra loro i rossi sono i migliori, come più caldi, & meno ventosi. Giouano al petto, & a i polmoni, il Senape toglie via il loro nocumento, come anchora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il vino schietto. I fagiuoli non durano longamente, e questo auuiene, per che non si possono seccare perfettamente. I verdi si deuono mangiare senza la scorza, con sale, oglio, cimino, e pepe. I bianchi sono molti humidi, & tardi à digerirsi. Quantonque i Fagiuoli siano di gran nutrimento; sono però pasto da villani, e non da delicati, e da Studenti.

ANNOTATIONE CVIII.

I Fagivoli, essendo di mal notrimento alle persone delicate, si deuono lasciar alle genti di lauoro, & di campagna, le sue vertù son assai poche, & à bastāza raccōtate dall'Authore. Dirò solamente, che sono anchora buoni per far bella, & polita la faccia alle donne, pigliando vna libra di fagiuoli, con vn'altra libra di medolla di buon pan bianco, & vna Zucca fresca nostrale, tagliata in pezzi, & infondendo queste cose nel latte di capra per vna notte, si piglian poi cinqu' oncie di semenza di melloni, tre oncie d'anime di persichi, monde, & mezza libra di pignuoli freschi, & ogni cosa si pestarà in vn mortaio di pietra, & vi s'aggionge vn colombo bianco con le penne, cauati però gli interiori, & si farà destillar per lambicchi di vetro, & vsasi come gli piace.

De' Ceci. Cap. CIX.

Che siano grossi, ben custoditi, e che non siano forati, ne mãgiati da gli animali. — *Elettione*

Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestrui, e rompono la pietra, e giouano a i polmoni, e fanno buon colore. — *Giouamẽti*

Se si mangiano freschi; generano molta superfluità nello stomaco, e nelle budella. Nuocono sempre alle reni, & alla vescica. — *Nocumẽti*

Mangiandosi cotti con i semi del papauero: per farli piu aperitiui; si cuocono co'l Pulegio, e con la cannella. — *Rimedio*

Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado. — *Gradi*

Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, quãdo sono ben cotti, & bene apparecchiati. — *Tempi età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Ceci operano nella carne quello, che fa il fermento nella pasta, tutti rompono la pietra, ma molto più i negri, i quali fanno anchora facile il parto, I bianchi sono astersiui, e mondano il fegato, e la milza: fanno buon colore nella carne, perche accrescendo il calore, generano molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i Ceci buon nutrimento, ilqual sempre è accompagnato da vn poco di vento, chiariscono la voce, e purgano il petto, & i polmoni: i bianchi sono piu humidi de i rossi, e chi l'vsa; fa bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo ordinario à gli Stalloni. Gli Antichi poneuano questo frutto per segno della incorruttibilità, percioch'egli non è mai toccato da nessuno animale.

ANNOTATIONE CIX.

L'Vso de'Ceci, massime de'rossi, è buono per eccitar coloro, che sono stanchi per le cose veneree, & principalmente per minuir la ranella, & il calcolo, & ancho per i polmontici, & altri, che hanno la voce bassa, & debole. Il mo-

do d'vsarli, si è di sorbir più tosto il brodo, che mangiar il grano. A cacciar i porri dalle mani, si toccano à Luna nuoua con tanti Ceci quanti sono i porri, poi legati in vna pezza si gettano dietro le spalle.

Delle Lenticchie. Cap. CX.

Elettione. Quella, che posta nell'acqua, quando si leua fuori, subito si secca.

Giouamēti Leua l'acutezza, e la furia del sangue, e conforta lo stomaco.

Nocumēti Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la vista.

Rimedio Cuocendosi con la Bieta, ò vero con gli Spinaci.

Gradi E' fredda, e secca nel secondo grado.

Tempi età Complessioni. E' trista per i colerici, & per i melanconici: è buona per gli humidi, ne' tempi molto freddi.

HISTORIE NATVRALI.

La scorza della Lente rilassa il ventre, e la midolla lo stringe: e però se sarà leggiermente cotta, mouerà il corpo; e se molto, lo stringerà. Diuenta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a i melanconici, fa vedere sogni horribili. Ingrassa il sangue di maniera, che non può correr per le vene, e però diminuisce, & impedisce l'orina, & i mestrui. Con la Lente non si deue mescolare nessuna cosa dolce, perche fa maggiore opilatione. Riempie la testa di fumosità grossa, e però non si deue mangiare, se non da quelli, c'hanno la complessione humida.

ANNOTATIONE CX.

LA Lente non è così buon cibo, come'l volgo tiene, perciò che genera vn sangue grosso, & melanconico, disposto alla lepra, al cancro, & all'altre infermità melanconiche. È opinione del volgo, che la lente sia astringente, & per ciò la danno ne' flussi, ma il contrario dice Galeno, dicendo, *succus lentis, adstringenti facultati est contrarius*, & dicesi per commun prouerbio in Lombardia, che chi mangia la lenticchia, caga vna secchia; Però direi come del caolo, che'l suo primo brodo solue il corpo, ma se gli sarà mutata l'acqua, & sarà ben cotta, l'astringerà. Donde non posso se non biasmar coloro, che doppo hauer mangiato i caoli, beuono il brodo, il quale (se pur s'ha da bere, per lenire) deu'esser prima beuuto, che mangiar i caoli, & altri cibi, che di lor natura sono astringenti, come s'è detto nel capitolo de' caoli.

De' Lupini. Cap. Et

ANNOTATIONE CXI.

I Lupini anchor che nō ne parli il Pisanelli sono duri da digerire, & sogliono generar vn suco grasso, & opilatiuo, per ciò non si dourian vsar dentr'al corpo, ma si ben fuori, oue per la lor amaritudine guariscon la lepra, il prurito, & i pedocchi, come ben sanno le nostre donne, lequali li soglion metter à bollire nella liscia, della qual lauano il capo a'lor figliuoli, & la farina fatta de' Lupini, val contra il prurito, & pedicelli delle mani, lauandose con essa. L'acqua stillata de' fiori de' Lupini, mescolata con acqua di fior di faue, & alquant'oglio di tartaro, fa bella faccia alle donne.

Del Riso. Cap. CXII.

Elettione

Quello che ha li granelli lucidi, e trasparenti, à guisa di perle, che sono detti Margaritini, e che nel cuocere crescono.

Giouamēti

Gioua mirabilmente all'ardore dello stomaco, & accresce lo sperma, e sana i flussi del corpo.

Nocumēti

Nuoce à quelli che patiscono i dolori colici, perche per la sua viscosità tardi discende à basso, & genera vn poco di vento.

Rimedio

Cuocendosi con latte di Vacca, ouero di amandole dolci, ponendoci sopra il zuccaro, altri il cuocono con l'oglio di amandole dolci.

Gradi

E' caldo nel primo grado, secco nel secondo: ma temperatamente, secondo Auicenna, & Rasi.

Tempi Età Complessioni.

E' buono l'inuerno, per quei che sono giouani, e che molto si affaticono: ma è cattiuo per i vecchi, & per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

IL Riso si semina in terreni humidi, e paludosi, & se si cuoce ne i brodi delle carne graße, nutrisce più, e diuiene molto aggradeuole al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, massime la sua decottione posta ne i cristeri. Egli è cibo temperato, nutrisce assai, & ingrassa il corpo. Quando si cuoce con l'aglio, ò co'l butiro; perde la virtù costrettiua: gioua a i dolori dello stomaco, e delle budella: cotto co'l latte nutrisce molto più, ma longamente vsato fa l'opilationi: Chi si laua con l'acqua del Riso, leua le lentigini, e si fa bella la pelle. Si deue il Riso lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro è più humido del Riso, e dà miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augumenta il calor naturale; ma essendo cibo grosso; conuiene à quei che durano fatica. Il Farro d'Orgio è ottimo per gl'infermi.

ANNOTATIONE CXII.

Della vertù del Riso mi riferisco à quanto ne ha scritto l'authore, poiche l'altre sue vertù, che si troua hauere, non sono neceßarie di descriuerle nel presente trattato, oltra che non sono molte, ne di troppo bisogno; Dirò solamente, che fattone empiastro, & posto sopra la durezza delle mammele alle donne, le guarisce.

Dell'Orgio. Cap. Et

ANNOTATIONE CXIII.

Doppo il Riso vi è l'Orgio, del qual se ne fà suco mirabile per la tosse, & per la difficultà dell'anhelito. Vale nelle pleuresie, nell'infirmità del petto, & nelle febbri, & è tanto medicinale, che Galeno ne compose vn libro intiero, intitolato de Ptisana hordeacea, & l'orgio cotto con seme di fenocchio, & datò à bere alle donne prouoca loro il latte, & fa ritornar il già perso. Faßi della farina d'orgio, di sal bianco, & di mele vn'vnguento per la rogna molto sicuro & gioueuole, & l'acqua stillata nella fin di Maggio dalla pianta dell'orgio, meßa ne gli occhi, disecca le loro humidità, acquisce la vista, & val à tutti i diffetti loro.

Dell'Vua oltra mare. Cap. Et

ANNOTATIONE CXIIII.

Hauendo di sopra fatto mentione del ribes, chiamato così volgarmente da i Spetiali, anchor che non sia questo ribes quello de gli Arabi; chiamato da alcuni vua dell'orso, è pe-

rò vtili à molte cose alle quali habbiam detto esser vtile l'vua spina, ciò è, alle callidità del stomaco, à smorzar la sete, à stagnar i flussi colerici, & spegner il furor della colera, però vengono ad esser commendati quei spetiali, che ne serbano anno per anno per tali diffetti il vino, la geladina, & il loro sciroppo.

De' Limoni. Cap. CXV.

Elettione

Che siano con l'odor di Cedro, ben maturi, ben coloriti, & per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.

Giouamēti

Il suco loro risueglia l'apperito, ferma il vomito, incide gli humori grossi, & resiste alle febbri maligne.

Nocumēti

Raffreddano gagliardamente lo stomaco, fanno venire i dolori colici, & fanno smagrire, generano humori melanconici.

Rimedio

Vsandoli di rado in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, & ponendoui sopra la cannella, & si leui la scorza.

Gradi

Sono freddi, & secchi nel secondo grado.

Tempi Età Compleßioni.

Sono buoni solo ne i tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, ma son nemici à i vecchi, & à i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

De' Limoni si lambicca co'l vetro l'acqua, la qual polisce il viso alle donne, guarisce le volatiche, & i pedicelli; Posto il suco ne' sciroppi, sana le febbri pestilenti, et ammazza i vermi del corpo, & il suo suco, quando sono acerbi, al peso d'vn'oncia e mezza, con la maluasia caccia le pietre dalle reni. Non danno i Limoni al corpo humano nessuno nutrimento, perche mordicano con la sua acetosità lo stomaco, stringono il ventre gagliardamēte. Non l'vsi chi ha lo stomaco freddo. Ci sono i Limoncelli piccoli, il cui suco caccia la pietra valentemēte, e particolarmente li Napolitani, & i Genouesi hanno per costume

tagliar-

tagliarli minuti, e ponerci sopra sale, & vn poco di acqua rosa, & mãgiarli in compagnia delle carni; e de' pesci, perche fanno venire appetito, & saper buono il bere, & dalle reni, e dalla vescicà cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.

ANNOTATIONE CXV.

IL suco de' Limoni fa andar via la rogna, guarisce il scolamẽto de' reni, beuuto alquanti giorni; leua il pizzicore, amazza le lendini, & netta le macchie d'inchiostro di sopra i drappi. Il medemmo suco colato due ò tre volte, & in esso lauando le perle intiere, poi facendole star' à mollo, & finalmente al Sole, fra cinque, ò sei giorni diuentarãno si tenere, come il mele, di sorte, che potrete formarne quel, che vorrete come soglion far gli Alchimisti. Il detto sucò è tanto corrosiuo, che facendogli star' à mollo vn pezzo d'oro, lo trouarete allegerito del suo peso. L'oglio del seme de' Limoni è buono per le donne, perche vngendone il pettine, fa morir quei animaletti, che soglion roder' i capelli, & vale à confortar il cuore nelle febbri maligne.

De' Cedri. *Cap.* CXVI.

Elettione

Che siano ben maturi, e grossi, & che siano nati in paesi caldi, & non si mangino subito, che sono staccati dall'arbore.

Giouamẽti

Sono ottimo rimedio contra il veneno, & la sua scorza fa digerire il cibo, & rende buono il fiato della bocca.

Nocumẽti

Si digeriscono tardi, e sono molesti à quei ch'hanno la testa calda, e se di sera si mangiano, fanno venire la vertigine.

Rimedio

Mangiandoci appresso viole fresche odorifere, ouero zuccaro, violato che sia fatto di fresco.

Gradi

La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel secondo grado, la polpa è fredda, & humida, l'acetoso è freddo, & secco nel terzo grado.

Tempi età Complessioni.

Crudi non sono buoni per nessuno in nessun tempo, ma conditi co'l zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.

HISTORIE NATVRALI.

L'AGRO del Cedro genera vna ventosità, qual risoluono la scorza & il seme: la scorza posta ne' panni prohibisce le tarme: & il suo odore è contra la peste, e contra l'aria corrotta. Il Cedro si ha da mangiar solo, cioè ne prima ne poi. Il seme giova alle Morici tolto co'l vino, et à tutti i veleni, massime di scorpioni; il suco rinfresca, leua le passioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grossi sono piu belli da vedere; nondimeno quei del lago di Garda, che non passano la grandezza de' Limoni, sono piu grati al gusto. la loro decottione tenuta in bocca fa buon fiato; si deuono mangiare conditi co'l zuccaro, che diuentano migliori, & non crudi.

ANNOTATIONE CXVI.

SE prenderete vn cedro, & lo farete cuocer in acqua rosata, & zuccaro, per fin'à tanto, che sia consumato in suco, & poi vsarette ogni mattina vno ò doi cucchiari di quel suco, & decottione in tẽpo di peste, trouarete grã preseruatione al corpo vostro, acciò non venghi à infettarsi dalla peste. Il che fa parimente il suo seme, del quale se ne mondarete cinque ò sei grani dalla corteccia, & li mangiarete la mattina à digiuno, li trouarete molto cordiali, & preseruatiui da ogni veneno, da peste, & da vermi, onde si dice, *Medica mala quidem. nec mala, nec medica.* Oltra ciò posto il cedro nelle vesti, le preserua dalle tignuole, & lor da

buon'

buon'odore, del quale parlando Virgilio nel 2. della Georgica dice.

Media fert tristes sucos, tardumq; saporem,
Fœlicis mali, quo non præsentius vllum
Pocula si quando sæua infecere nouercæ,
Miscueruntq; herbas, & non innoxia verba.
Auxilium venit.

Delle Limie. Cap. Et

ANNOTATIONE CXVII.

DOVEVA anchora il Pisanelli far mentione di quell' altro frutto, che da alcuni si chiama pomo d'Adamo, & da noi limia, il cui seme fa il medemmo effetto, che fa il limone, anchor che piu debolmente. Il suo seme è anchor contrario a' veneni, & frà l'altre vertù, che possiede, questa n'è vna, che guarisce la rogna, pigliando vna limia, & tagliatola per mezzo, empirla di solfore trito, & cuocerla sotto le cenere, & poi fricarne il corpo rognoso, le medemme parti della limia scaldato parimente so pra le cenere, & messoui dentro vnguento populeo, mitigano i dolori delle moroide, spegnendo l'infiammagion loro applican dolo freddo.

Delle Cerase. Cap. CXVIII.

Elettione Che siano di dura sostanza, mà ben mature, come sono le Appie, e le Siciliane di Plinio, dette da noi Corbine; che pare che tingano di sangue.

Giouamēti Muouono il corpo, e presto se ne scendono dallo stomaco al basso, cauano la sete, rinfrescano, e prouocano l'appetito.

Nocumēti Subito si putrefanno e gonfiano lo stomaco, per il vento che

genera-

generano, quando se ne mangiano assai, e massime se sono Acquaiole.

Rimedio Mangiandole appresso senza interuallo di tempo, cibi di ottima sostanza, e che siano alcuni salati, & alcuni acetosi.

Gradi Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo.

Tempi età Comples-sioni. Sono buone ne i tempi caldi per i giouani, & per quei che sono colerici, e sono triste per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Cerase poco, ò nessun giouamento apportano al corpo, perche sono quasi di nessuno, ò almeno di cattiuo nutrimento. Quando sono fresche, e mature, muouono il corpo, ma quando sono secche, l'astringono: Si deuono eleggere quelle che sono dure, perche piu difficilmente si putrefanno: si deuono fuggire quelle che sono insipide, e molto acquose, dette volgarmente Acquaiole, e da Plinio Iuliane. Non si mangino per cibo, ma per rimedio di smorzare la sete, e l'ardore da chi si fatica ne' tempi caldi. Le Cerase furono dette Cerasia da Cerasunte città di Ponto, donde furono portate. Non furono mai in Roma, auanti che Lucullo vincesse Mitridate. Egli 680. anni dopo la fondatione di Roma, le portò di Ponto: In Egitto non hanno potuto mai conseruarsi, ne far frutto, con tutto che ci habbiano vsato grandissima diligenza. Le Visciole giouano, e sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardore della colera, e tagliano la viscosità della flemma, e fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaro sopra. Le Marasche sono piu acetose di tutte l'altre, però cotte, e condite ne' vasi di vetro col zuccaro riescono migliori che crude.

ANNOTATIONE CXVIII.

L'Acqua stillata delle Cerase nere, & acetose, chiamate visciole, è salutifera à tutte le febbri, ancho pestilentiali. Et s'a

quello,

quello, che sarà cascato di mal caduco, saranno messe in bocca quattro dramme, ò piu, dell'acqua stillata delle dolci, nere, & fresche, subito respirarà, ne l'occuparà il spasmo fin'al tempo ordinario dell'altro parofscismo, & lauandosi la bocca con dett'acqua, restituirà il parlare. L'oglio fatto dell'anime loro, vale alle pietre, & arena de'reni. La gomma d'esse beuuta con vin bianco, rompe i calcoli, cosi delle reni, come della vessica. Et dissoluta in aceto, sana i derbi, ò sian lichene, che vengono à i fanciulli.

Delle More. *Cap.* CXIX.

Che siano negre, grosse, ben mature, non toccate da animali, e si colgano auanti il leuar del Sole. *Elettione*

Leuano via tutte l'asprezze della gola, leuano la sete, lubricano il corpo, smorzano la colera, e fanno venire l'appetito. *Giouamēti*

Fanno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiui humori, e generano anchora ventosità. *Nocumēti*

Si hanno da lauare co'l vino auanti che si mangino, & appresso si mangino alcune delle acerbe, & altri cibi che siano acetosi. *Rimedio*

Le mature sono calde temperatamente, & humide nel secondo grado, ma le acerbe sono fredde, e secche. *Gradi*

Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici, e sanguigni. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

SI prohibiscono le acerbe, perche come crude, & indigeste generano molta ventosità: ma se si pigliano quelle, che sono dolci, e ben mature, sono assai grate allo stomaco, ma si hanno da mangiare auanti pasto, da quei però che non hanno humori corrotti nello stoma-

co. Poco nutriſcono, e tengono lubrico il corpo, diſcendono preſto dallo ſtomaco, ma tardi da gli inteſtini, e fanno ancho calar preſto gli altri cibi. Humettano aſſai, e bene ſi digeriſcono da chi ha lo ſtomaco vacuo. Se ſi raffreddano con la neue, acquiſtano gran virtù di raffreddare, perche da ſe non ſi meſcolano con coſe fredde: l'acerbe ſtringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' ſuoi ſermoni alla Satira 4. lodò le More con queſte parole: Ille ſalubres Aeſtates peraget qui nigris prandia moris Finiet, ante grauem quæ legerit arbore ſolem. *Queſto frutto era prima bianco, ma dal ſangue di Piramo e Tisbe diuentò roſſo. Queſt'arbore perche non fioriſce ſe non paſſato il freddo, ſi chiama prudentiſſima da' Poeti.*

ANNOTATIONE CXIX.

IL Moro è di due ſpetie, nero, & bianco; Il nero ſi chiama da' Latini Morum celſi, & quando ſi mangia, ſi deue mangiar auanti gli altri cibi, acciò che ſcendendo preſto dalla bocca del ſtomaco, facci via à gli altri cibi, che vengono doppo lui. perche mangiato doppo, ſubito ſi corrompe, & inſieme con eſſo lui corrompe gli altri cibi. Perciò mangiandoſi prima, & che ſia maturo, viene à purgar il corpo, & al contrario, quando è immaturo, & ſecco, lo reſtringe, Onde ſi concede vltimamente ne' fluſſi ſtomacali, & nelle diſſenterie. Il bianco non hà altra proprietà che ſi ſappia, ſe non che egli è buono à nutrir quei vermicelli, che fanno la ſeta. Sono anchor le more che naſcono ne' roui della medemma qualità delle ſopradette, perche immature, & acerbe reſtringono, onde ſe ſaran meſſe nel vino, lo faranno diuentar aceto forte, & mettendole nel medemmo aceto, lo renderanno fortiſſimo. Oltra queſte vi è vn'altra ſorte di more, chiamate ampomelle, ò ſian ampoe, quali naſcono in gran quantità ne' monti, & l'arbor loro è domandato da' Latini *Rubus idæus*, che giouano à i diffetti dello ſtomaco beuendo il lor fior con acqua.

Delle

Delle Brugne. *Cap.* *CXX.*

Che siano secondo la loro spetie ben mature, di scorza sottile, al gusto dolci, e che non siano aspre, ne astringenti, e si colgano auanti il leuar del Sole. *Elettione*

Purgano la colera, smorzano il calore, rinfrescano, & humettano tutto il corpo, cauano la sete, e fanno venire appetito. *Giouamẽti*

Nuocono à quei, che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoso: Nuocono à i decrepiti & à i flemmatici. *Nocumẽti*

Mangiando appresso di quelle il zuccaro rosato, ouero l'aromatico rosato; ma de'cibi se gli mãgiano appresso quei, che sono salati. *Rimedio*

Sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo. *Gradi*

Sono ottime ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici, & sanguigni. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LE Brugne sono molto lodate nelle febbri ardenti, perche leuano la sete, smorzano la furia, e l'ardore della colera, & la purgano per le parti inferiori. Si prohibiscono à quei, che hanno dolori colici, perche sono acquose, & ventose. Si vietano ancho à i Decrepiti, saluo se non gli beuono appresso vn buon vin vecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo stomaco. Le bianche hanno la scorza piu dura, e però piu tardi si digeriscono. Ma tutte generalmente indeboliscono, e rilassano lo stomaco. E perche danno al corpo poco, ò nessun nutrimento, però si deuono mangiare auanti pasto, e mangiarci appresso cose di buona sostanza, e beuerci buon vino. Si lodano molto le Damaschine, così nominate da Damasco Città di Soria, laquale abonda di perfettissime Brugne. Bisogna guardarsi dalle verdi, dure, acerbe, e pontiche, perche nuocono in molti modi, ma s'vsino le dolci, e ben mature.

ANNOTATIONE CXX.

LE vere brugne, che si domandano damascene, non si trouano appresso di noi, ma vengono portate da Soria à Venetia, & non hauendone noi, douemo in vece loro eleggere le migliori, che possiam'hauere, come le perdigone, & quelle di Catalogna, ò altre. Leniscono il corpo cuocendole con zuccaro, & acqua, beuendo quel brodo auant'il pasto; Et si posson far solutiue da se, se l'arbore, qual le produce, sarà forato in doi ò tre luoghi, ma che vn buco sia distante dall'altro per vn palmo, poi si empia il buco di scamonea, & si serri con creta, & si lasci così, produrrà le brugne solutiue da se, & volendo far solutiue, le già mature con arte, si potrà far come segue. Pigliar vna stagnata di vin bianco, farlo scaldare, poi hauer vna mezza libra di foglie di senna, due oncie di fior cordiali, legar ogni cosa in vna pezza, & quella metter nel sopradetto vino, nel qual aggiongerassi vna libra di brugne mature, & serrato il vaso, lasciarle per hore 24. in infusione, dippoi fatta l'espressione di quello, ch'è nella pezza, aggiongere vna libra di buon zuccaro, & lasciar le cuocer à fuoco lento. Di queste basta pigliarne dieci per volta la mattina à digiuno, oltra questo vi sono anchora le brugne saluatiche, le quali al gusto son molto aspre, & constrettiue, onde l'acqua stillata de' fiori, gioua a i flussi de gl'occhi. I frutti auanti che si maturino messi nella botte del vino, mescolando, racconciano il vin guasto.

Dell' Armognaghe. Cap. CXXI.

Elettione

Che siano grosse, ben colorite, molto mature, con il nocciuolo dolce, e che dall'osso facilmente si distacchino, e siano dolcissime al gusto.

Giouamẽti

Leuano la sete, risuegliano l'appetito; fanno vrinare, il lo-

ro no-

ro nocciuolo ammazza i vermi, e l'infusione fatta con le secche gioua alle febbri acute.

Nocumēti Gonfiano lo stomaco, subito si corrompono, e riempiono il sangue di molta acquosità, & humidità, e lo dispongono à corruttione.

Rimedio Mangiandoci appresso anisi, ò cibi conditi con sale, ò con spetie, ò cascio vecchio, & beuendoci appresso vn buon vin vecchio odorifero.

Gradi Sono fredde & humide nel secondo grado.

Tempi età Complessioni. Sono buone nel fine di Maggio, e nel primo di Giugno, per i giouani, e per quei che sono di colerica, e sanguigna complessione, e che hanno lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

LE Armognaghe furono così dette, perche furono portate di Armenia: sono chiamate da' Greci Bericocia, et da' Latini Precocia, la qual voce vuol significare Primaticcio, che in vero sono de i primi frutti, che compariscono al fine della Primauera. A Roma si chiamano Grisomole, & albricocche, in Toscana Bacocche, e Mognaghe: et in Hispagna Albriquoquas, & Alberges. Galeno al 2. libro della facultà de gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delli persichi, & che non si corrompeuano così presto, come fanno quelli. Il che in tutto e per tutto è contrario all'esperienza, & alla ragione: onde bisogna dire che il testo sia corrotto, ò ch'egli hauesse guasto à fatto il gusto poi che queste si vede che rilassano lo stomaco, & i Persichi lo racconciano. l'Armognaghe subito si conuertono in colera, non danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempiono il sangue di molta humidità, lo dispongono à corruttione, generano febbri pestilentiali, e fanno flemma grossa, e viscosa nel fegato, e nella milza. Il loro oglio gioua assai all'hemorroide infiammate, & à tutte l'infiammaggioni.

ANNOTATIONE CXXI.

SONO l'Armognaghe molto piu corrottibili nello stomaco, ch'i persichi, però si debbono mangiar auanti il cibo, acciò che facilmēte discendino, & cōduchino seco gli altri cibi, beuendoui sopra vn poco di vino. Si fa vn'oglio de i lor fiori, che è tanto eccellente, che vngendosi con esso i polsi, le tempie, & il filo della schiena innanzi l'eccesso della febbre, fa mirabil giouamento al patiente; & si fa in tal maniera. Cio è, si metton i fiori dell'Armognaghe dentr'vn vaso di terra, ben turato, dippoi si lascia questo vaso per alcun tempo sotto terra, ò dentro di vn lettame, & poi si premeranno i fiori, che renderanno vn'oglio mirabile. Et dell'anime loro si fa parimente vn'oglio, che leua il dolore, causato dalle morroide infiammate, & acqueta il dolor dell'orecchie, & gioua à gli impedimenti della lingua.

De' Meloni. Cap. CXXII.

Elettione — Che siano di odore, e di sapore esquisiti, al gusto sommamente grati, che siano freschi, e che siano maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.

Giouamēti — Rinfrescano notabilmente, nettano il corpo, prouocano l'vrina, e chi ne mangia assai, si assicura dalla pietra, e renella: cauano la sete, e prouocano l'appetito.

Nocumēti — Fanno ventosità, e dolori nel ventre, e però quei, che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere: e così quelli, che hanno la milza grossa.

Rimedio — Mangiando seco il cascio vecchio, e cose salate, e beuendoci appresso ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne siano alcuni acetosi.

Gradi — Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Tempi età Complessioni. — Sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per i vecchi, e nuocono a i flemmatici, & a i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

DE' Meloni alcuni sono longhi, e si chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, ò Meloni. De' primi si mangia quella sostanza intima, che contiene i semi, ma in questi vltimi gli huomini se n'astenghino di mangiarla. Questi non sono così buoni come i primi, perche il loro liquore grosso, e viscoso nuotando nella superficie, si va spartendo intorno à i lati, ma il liquore de' longhi scorrendo perde la viscosità. Si conosce che i Meloni sono astersiui, perche i corpi sordidi fricati co'l Melone perdono la bruttezza. Non si deuono mangiare se non à stomaco voto, perche essendo di facil conuersione, subito si mutano in quell'humore, che trouano nello stomaco. Appresso si hanno da mangiare cibi di ottima sostanza. In Greco si dice questo frutto Pepon, che vuol dire in nostra lingua maturo. Spartiano lodaua più de gl'altri Meloni quelli d'Ostia, forsi che à quei tempi erano in prezzo.

ANNOTATIONE CXXII.

NON raccontarò di quante sorte di Meloni si trouino, perche ve ne sono di più spetie, cioè alcuni femine, chiamati Peponi, che sono piu longhi, altri chiamati turchini, che hanno la scorza molto verde, tirante su'l nero, Altri hanno la forma del codogno, & si chiamano Meloni, & questi hanno manco humidità. Altri son chiamati cedriuoli, così detti, perche hãno il color del cedro. Altri si chiamano peponi d'inuerno, che nõ sono così grossi, come li peponi communi. Dirò solamente, che nõ è poco da marauigliarsi di molti che nascẽdo da vna medẽma pianta, si vede, ch'alcuni riescono di tutta bõtà, & altri di tutta dissipidezza, però vi vuol'esser'vsata gran diligenza nel conoscer'i buoni, & danno segno d'esser buoni quelli, che sono piu graui, che hãno grosso picciuolo, & che'l luogo, di doue egli si stacca, sia grande, & tondo; che sian longhetti; che sbattuti, nõ sonino; ch'habbin'la scorza

scabrosa,

ſcabroſa ch'habbin le fette pari, & profonde, che non gialdeggino di fuori, & che non cedan ſpremuti co'l dito groſſo della mano. Et in ſomma ch'habbino le qualità, ch'in queſti verſi ſi contengono.

Martine ad noſtras menſas, qui prouidus affers
Ex omni fructu, emptaq; poma foro.
Elige monſtrantem tibi talia ſigna peponem,
Vt non porcelli digna ſit eſca tui.
Et prius oblongæ ſit quaque ex parte figuræ.
Aſpera per totum, ſcabraq; terga gerat.
Sit paribus Zonis, ſignis diſtinctus, & altis,
Cui non per ſenium ſit color ipſe croci.
Sit grauis vt ſaxum, durus, nec pollice cedens,
Appoſitus naſo cinnama odore ferat.
Non ſonet ambabus manibus iactatus in auras,
Oſtendatq; animas nulla feneſtra ſuas.
Pes vbi iam fuerat circum extendatur in amplum,
Sit mitis, placidus circulus ipſe pedis.
Qui ſi talis erit, per te laudatus abibis,
Sin effringetur per caput ille tuum.

Aſſicurano i Medici, che'l ſeme tanto de' meloni, quanto de' peponi coperto di zuccaro, ò ſenza zuccaro; è ſupremo rimedio per far vrinare, mitigar il calor delle reni, & minuir i calcoli. Si ſuol communemente appreſſo i meloni bere di buon vino, eſſendo regola vniuerſale, che il buon vino, & groſſo, per eſſer caldo, ſia medicina del melone, qual'è freddo. Il contrario ſcriue Auicenna nella terza fen. del primo libro al cap. 8. oue dice, *Super cibum mali chymi bibere vinum dum comeditur, eſt malum, quoniam facit malum chymum in extrema corporis penetrare, & ſimiliter ſuper fructus, & proprie melones.* Volendo inferire, che'l vino per eſſer ſottile, qual penetra preſto nelle vene, condurrà ſeco il melone anchor crudo, & cauſarà opilationi, generando colere groſſe, & flemma.

Al che riſpondendo, dico, che s'appreſſo i meloni ſi mangerà ci-

bo ſo-

bo solido, come carne, ò formaggio, sarà assai meglio, che doppo loro: & in questo fanno bene i Lombardi, i quali communemente mangiano il melone con formaggio piacentino, Ma poi che l'vsanza è introdotta di bere doppo loro, & bere vin puro, dico, che ò veramente si beue per sete, & all'hora ogni vino è buono, ò si beue per correggér la malignità del melone, & vi si conuiene vn vin puro, & potente, ò veramente si beue per dar nutrimento al corpo, & in questo caso non si deue bere, che prima non si mangi altro cibo doppo loro. Adoprano anchora volentieri i meloni le donne, che vogliono mantenersi belle, componendo vn'acqua in questo modo.

Pigliano meloni, radici di brionia, di Aro, quanto lor piace, le quali tagliano minutamente & aggiontoui del suco di limoni ben maturi, pongono in vn lambicco di vetro, & doppo vi mettono tanto latte di capra, quanto basti à coprir, & macerar le predette cose, & sopràuanzi quattro dita il tutto, le quali macerate, fanno distillare, & ne riesce acqua delicatissima per la faccia.

De' Fichi. Cap. CXXIII.

Elettione — Prima i bianchi, secondo i rossi, & vltimamente i negri, perche quei che hanno la scorza piu sottile, sono piu digestibili, ma tutti senza scorza, mondi, netti, & maturi.

Giouamẽti — Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preseruano dal veneno, e nutriscono piu de gl'altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.

Nocumẽti — Generano vẽtosità quando se ne mangiano molti: e però offendono il stomaco à quei, che patiscono dolori colici, e che sono pieni di crudità.

Rimedio — Mangiandoci appresso granati, ò aranci acetosi, ouero altri cibi, che siano conditi con l'aceto.

Gradi — Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo.

Tempi Età Complessioni. — Sono buoni in tutti i tempi masime nell'Autunno. A tutte l'età eccetto à vecchi, & à tutte le complessioni, ma che siano ben maturi.

HISTORIE NATVRALI.

I Fichi non nutriſcono quanto i grani, e la carne, ma piu de gli altri frutti, e piu preſto. Quando incominciano à maturare, moſtrano il latte, quando ſono maturi il frumento, e quando ſono maturiſsimi il mele. Sono compoſti di ſeme, ſcorza, e carne. Il ſeme non nutriſce, anzi è di natura di pietra, la ſcorza è dura da digerirſi, ma la carne nutriſce aſſai. Appreſſo loro ſi beue l'acqua freſca, perche ſono caldi, si come appreſſo i frutti freddi ſi beue il vino. Ingraſſano, leuano il mal colore giouano al coito, e quādo ſono à fatto maturi, ſono anchora del tutto ſenza pericolo, I ſecchi giouano alla toſſe, e perche ſono glutinoſi, ſi mangiano con le noci, ò con le amandole, che coſi ſi fanno piu aperitiui, e piu ſani. Purgano le reni, che ſono ſane, e non quelle che ſono vlcerate dalla viſcoſità, ma ſono alquanto ventoſi. Sono caldi nel ſecondo grado, e ſecchi nel mezzo del primo, à molti prouocano il ſudore, & generano pidocchi. Queſto arbore per la poca radice preſto inuecchia, & il ſuo frutto non ha neſſuno odore.

ANNOTATIONE CXXIII.

VVOL'il Piſanelli, che doppo i fichi ſi debba beuer dell'acqua, dicendo, che per eſſer il fico caldo, l'acqua fredda viene à contemperar la calidità loro, & per la ſua grauezza, li fa preſto diſcender à baſſo, ſeguendo il commun parere. Il contrario dice Hippocrate nel ſecondo libro de Dieta, oue ſcriue. *Eſt & ficus cum cibis bona, & meracum vinum ab ipſa*. Altri vogliono, che ſi beua acqua calda, per eſſer più aſterſiua della fredda, farà maggior aſterſione nello ſtomaco, & nelle parti interiori; Come eſteriormente vedemo, che piu aſterge le mani la calda, che la fredda. Coſi per la ſua aſterſione, ſarà cauſa, ch'i fichi non ſi reteneranno longamente nel ſtomaco. Ariſtotile ne' ſuoi problemi, al prob. 8. della 22. ſeſſione, ſcriue, che doppo i fichi, ò vero ſi beue acqua fredda, per ſtegner l'ebolitione, che ſi fa nel ſtomaco del noſtro calor naturale, ò vero ſi beue vin puro, acciò che

il vino,

il vino, per il suo calore, smorzi il calor del fico: si come vn gran fuoco suol smorzar vn piccolo. Ma lasciando tutte queste opinioni, lodarei, che non si beuesse ne acqua, nè vino doppo i fichi, ne doppo altri frutti humidi, ma si mangiasse qualche cibo solido, come pane, carne, formaggio, & poi beuer vino, & così si conseruarà più la sanità. Sogliono i fichi scacciar le superfluità, che sono nelle parte profondi del corpo alle esteriori della cute, & per ciò generano pedocchi, rogna, sudori, & altre sordezze. Scriue il Sauonarola, che al suo tempo in Padoa vn garzone trouando vn baril di fichi secchi di suo padrone, ne mangiò 40. libre, & poi si morì Ethico.

Si legge, che'l fico ha in se questa virtù occulta, ch'essendoui qualche giouenco sfrenato, che non possa domarsi, legato ad vn fico, subito s'adomestica, & perde la sua fierezza saluatica. Più leggesi, ch'attacata la carne dura, di qual si voglia animale ad vn ramo di fico, subito la intenerisce, & i cucchiari fatti del legno del fico, fanno cuocer più presto la carne; sendo, che dal fico esce vn vapor vehemente, che dissecca, & digerisce la durezza d'ogni sorte d'animale. Il fico cotto con hisopo guarisce la tosse vecchia, & corregge i diffetti del polmone, & tra l'altre virtù del fico (che sono pur assai) i fichi abbrusciati, & ridotti in poluere, mescolati con vn pochetto di cera, fanno vn vnguento stupendo, per guarir i pettignoni, ò mule à i calcagni.

Il latte del fico beuuto insieme cō amandole trite, solue il corpo, & apre l'opilationi della matrice, & messo nell'orecchia con suco di senape, leua il ciuffolo d'essa.

Dell'Vua. Cap. CXXIIII.

Che sia matura, bianca, dolce, e di scorza sottile, perche passa più presto, e genera manco ventosità. *Elettione*

Nutrisce ottimamente, fa ingrassare presto, rinfresca il fegato infiammato, & prouoca l'vrina, & accresce il coito. *Giouamēti*

Apporta sete, fa ventosità, conturba il ventre, e genera dolori coli- *Nocumēti*

ri colici quando se ne mangia assai, e fa gonfiare, & dolere la milza.

Rimedio Mangiandoci appresso alcuna cosa salata, e granati, o aranci, ò altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.

Gradi E' calda nel primo grado, humida nel secondo; ma temperatamente senza eccesso.

Tempi Età Complessioni. E buona nell'Autunno, e nel Verno, e se si mangia con misura, e modo; gioua a tutte le complessioni, & età, eccetto che a i vecchi, perche accresce lor' il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

SI deue guardar l'huomo d'inghiottire la scorza, & i granelli, che, sono dentro l'vua, perche impediscono la digestione, e tardano il descendere de gli escrementi. Non si ci beua appresso acqua, che sia con neue, perche genera dolori colici. L'vua bianca, si loda piu della negra, perche è piu penetrabile; e se per alcuni giorni starà colta, & appesa; perderà la ventosità, e diuerrà migliore. Quanto ella è piu matura, è ancho di minor nutrimento. Che l'vua nutrisca, ne fanno fede i guardiani delle vigne, che per vn pezzo non mangiano altri cibi: ella gioua anchora al petto, & al polmone. L'vua passa dolce ingrassa il fegato, ch'è sano, ma nuoce à quello ch'è duro, e cosi alla milza: gioua allo stomaco, & a i dolori de gli intestini, alle Reni, & alla vessica, apre l'opilatione, e nutrisce assai. Quella che ha dell'acerbo, nutrisce meno, e stringe il corpo. Quella che non ha granelli, è migliore dell'altre, & ottima per il petto, e per la tosse.

ANNOTATIONE CXXIIII.

PLATONE nell'ottauo libro delle sue leggi dice, che quelli, che rubbaranno l'vue, & fichi generosi, debbano esser mãco puniti de gli altri. Il che Atheneo disputa qual sia la causa di questo; & che intenda per l'vue generose, al qual direi, che intende l'vue prime à maturare, come sono le nostre luglienghe,

& i primi fichi, de' quali Ouidio nel secondo de remedio Amoris, dice.

Est tibi rure bono generosæ fertilis vuæ
Vinea, ne nascens vua sit vsta time.

Et perche non erano buone à far vini, per ciò Platone manco puniua chi le rubbaua, che l'altre. Scriuono i naturali, che se quando si potano le viti, si vnge la falcetta di sangue di becco, ò vero se quando sarà stat'amolata, si fregarà con il cuoio del Castore, ch'i germini, che buttarà, non saranno guasti da' bruchi, ne da altri animali.

Nuocono alle viti il lauro, & i cauoli, atteso, ch'ella li odia grandemente, Et per questo vn buon vignaiuolo non piantarà mai di queste cose nella vigna. Si legge appresso a i Medici, che l'vue austere confortano piu lo stomaco, che le dolci, & sono piu stitiche, & meno humettanti. Ma le dolci sono piu lenitiue, & fra loro le bianche, & mature muouono piu il corpo, che le nere.

Dell'Vua passula. Cap. Et

ANNOTATIONE CXXV.

HA l'vua passula virtù di cuocer le crudità de gli humori, & vincer le malignità loro, & impedir le putrefattioni. Oltra di ciò possiede vna proprietà particolare, per giouar à i diffetti del petto, del polmone, & del fegato, massime se si mangia senza grane, come s' vsa a' tempi nostri quella di Corintho, qual nasce senz'esse, della quale (lauata prima con vin bianco) & presone due ò tre oncie la mattina à digiuno, muoue il corpo, & lo purga, & volendola far piu solutiua, si potrà far bollir con foglie di senna, alquanto di reobarbaro, & zuccaro, & cinamomo, riducendola in elettuario, del qual se ne potrà torre ogni mattina vn cucchiaro. S'è prouato per esperienza, ch'i figliuoli, che mãgiano la mattina à digiuno l'vua passula senz'altro cibo, si mantengono netti da'vermi, perche li fa crepare.

De' Persichi. Cap. CXXVI.

Elettione — Che siano odoriferi, ben coloriti, ben maturi, e che da gli ossi facilmente si distacchino: e siano ancho di ottimo sapore.

Giouamēti — Fanno mirabil resistenza al fetor del fiato, che vien dallo stomaco, l'odor loro è contra le passion del cuore, e le foglie trite poste sopra l'umbilico, amazzano i vermi.

Nocumēti — Generano humori, che subito si corrompono, per esser di natura molle, acquosa, & generano anchora ventosità.

Rimedio — Beuendoci appresso vn vin buon odorifero, & aromatico, essendosi mangiate à stomaco vuoto.

Gradi — Sono freddi nel primo grado, & humidi nel terzo.

Tempi età Complessioni. — Sono buoni nell'estade per i giouani, e per i colerici, sanguigni: ma tristi per i vecchi, e per i flemmatici, e per chi hà lo stomaco debole.

HISTORIE NATVRALI.

I Persichi, che sono teneri, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono, ma quelli che stanno à gli ossi conglutinati, sono duri, & di tarda digestione. I maturi generano appetito, se si mangiano in principio, & in nessun modo si hanno da mangiare nell'vltimo del pasto. Appresso i Persichi bisogna beuere vn vin buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde non lasciarò di auuertire, che'l vino, nel quale i Persichi sono stati infusi, non si fa cattiuo, perche habbia tirato à se il veleno delli Persichi, come il volgo si crede: ma diuenta tristo, perche i Persichi per essere spongosi, e porosi, hanno tirato à se lo spirito, e l'anima del vino: e però egli resta suanito, e senza virtù. I Persichi hebbero questo nome dalla regione di Persia, donde furono portati: e sono da gli Antichi detti dolci, e maturi. Molti lodano i Duracini, che non si staccano, perche sono saporiti, & hanno del cotognino: ma queste si deuono mangiare dopò pasto.

ANNOTATIONE CXXVI.

SON buoni i Persichi al stomaco, & lubricano il ventre pur che si mangino auanti il cibo, massime quelli, che sono di carne molle, perche quelli, che si domandan duraci, si possono mangiar doppo, infusi però nel vino, Onde dice il verso.

Petre quid est Pesca? cum vino nobilis esca.

E anchor rimedio alla putrefattion loro l'anime de' lor nocciuoli mangiate appresso, Onde si dice in prouerbio,

Malum, quod implicuit persicum, nucleus explicat.

Si condiscono i fiori de' persichi con zuccaro, quali soluono il ventre, & conferiscono al stomaco. Si fa parimente d'essi fiori vn'oglio, che è dell'istessa facultà, com'habbiam detto esser quello de i fiori d'armognaghe. Et dell'anime loro si compone vn'acqua, la qual beuuta al peso di quattr'oncie, prouoca l'vrina, & scaccia marauigliosamente le pietre dalle reni, & dalla vessica, pigliãdo cinquanta di quell'anime di persichi, & cento di quelle di cerase, vn pugno di fiori di Sambuco, & mettendosi con trè libre di buon vin bianco, ò sia maluagia in vna pignata nuoua ben coperta, & sepolte nel letame caldo per dieci giorni, si distillino poi in lambicco di vetro.

Delle Mele ò sian Pomi. Cap. CXXVII.

Elettione

Che siano dolci, grosse, colorite, e sopra tutto ben mature. Le Appie tengono la prima lode, e la seconda le Rose.

Giouamẽti

Confortano notabilmente il cuore, cauano la sete, & allargando il petto, maturano il catarro, fanno sputtare, e sanano la tosse.

Nocumẽti

Nuocono à quei, che hanno lo stomaco debole, e che patiscono dolori di nerui, massime se si mangiano crude, & in molta quantità.

Rimedio

Diuentano migliori quando si cuocono, e poi si mangiano cõ molto zuccaro sopra, e con anisi confetti, ouero mangiandoci appresso zuccaro rosato.

Gradi Le dolci sono caldi nel primo grado, & humide temperatamente: ma le acetose, e le pontiche sono fredde, e secche.

Tempi età Complessioni. Sono buone l'Autunno, & il Verno per i giouani, e per quei che sono colerici, & che hanno buon stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

SOTTO *il nome di Mele si comprendono molte, e differenti specie: le dolci, le acerbe, e le insipide, le quali tutte sono di natura, e di qualità diuerse: ma secondo le loro facultà, si deuono vsare differentemente: percioche le dolci si vsaranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo sputo: le acerbe per stringere il corpo, e le insipide, ò (come si dice) le sciocche si lasciaranno da parte, come à fatto inutili. Le Appie confortano il cuore, aromatizzano lo stomaco, migliorano la digestione, rallegrano l'animo, e leuano la sincope, e dalla somiglianza del sapore, furono dette da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bontà le Mele rosse, dette da Dioscoride Epirotiche, ouero Orbiculate. Quelle che si conseruano l'inuerno, sono piu gioueuoli, perche depongono la ventosità, e si fanno piu saporite. Le Mele non si hanno da mangiare auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissimo nutrimento. Le Mele agre, & acetose generano flemma assai, e fanno perdere la memoria: le dolci si mangiano prima, e poi, secondo l'intentione.*

ANNOTATIONE CXXVII.

SI Legge vna gran virtù del pomo dolce à guarir la pleuresia, & si acconcia in questo modo. Ciò è, Nettasi dalli suoi accini, & in luogo di quelli empiasi d'incenso fino, poi coperto, & turato co'l suo istesso coperchio, cuocasi sotto le ceneri calde, senz'abbrusciarlo, & si doni à mangiar al patiente. Apporta anchora rimedio à quelli, ch'hanno il detto mal di costa, cotto sotto la cenere, mescolato con suco di regolitia, amido, & zuccaro, dandole due volte il giorno due hore auanti il cibo.

De' Peri. *Cap.* CXXVIII.

Dolci, e ben maturi. 1. i moscatelli. 2. i ghiacciuoli. 3. i Bergamotti. 4. i buonchristiani. 5. i carauelli. l'vltimi sono quelli, che si conseruano l'inuerno per cuocere. *Elettione*

Sono grati al gusto, risuegliano l'appetito, danno forza à i stomachi deboli, e fanno discender piu presto gli escrementi à basso. *Giouamẽti*

Nuocono à quei, che patiscono dolori colici, perche generano sangue freddo, e ventoso; fanno anchora gran danno à quei, che li mangiano auanti pasto. *Nocumẽti*

Mangiandoli dopò tutti gl'altri cibi, ò ben maturi, ò cotti con molto zuccaro sopra, e beuendogli appresso vn buon vino odorifero. *Rimedio*

Sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. *Gradi*

Sono buoni nell'Autunno, e nell'Inuerno, à tutte l'età, e cõplessioni conferiscono, eccetto che a' vecchi, & à flemmatici. *Tempi età* *Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

SONO *quasi infinite le spetie de' Peri: percioche gli antichi haueuano i Crustumini, i Falerni, i Superbi, & i Decumani, i Pompeiani, i Liceriani, i Fauoniani, i Tiberiani; & altri innumerabili; e noi hauemo oltra i nominati, i Campollini, i Papali, i Durelli, i Zuccai, i Vernarecciј, i Gentili, i Spinosi, & altri. i quali non sono tutti di vna natura, se ben tutti sono astringenti: Si hanno da fuggire i seluaggiј, e tutti gli acerbi, e Pontichi, perche nuocono à i nerui. Non si mangiano in principio, ma dopò tutti gli altri cibi: Quelli che sono insipidi, sono di pessima qualità. I granelli, che stanno dentro i Peri, amazzano i vermi, e preseruano dalla putredine. Non lasciarò di dire, che questo nome Bergomot viene di Turchia, oue Bergh significa Signore, e Mot vuol dir Pero: quasi che questo sia il Signore de' Peri, ouero ch'egli sia Pero da Signore. L'Arbore fu nominato* Pyrus, *perche va sempre in alto, facendosi piu acuto in forma di Piramide. I seluaggi tardi si maturano.*

ANNOTATIONE CXXVIII.

L'Vso del mangiar ſpeſſo i granelli del pero, oltra l'altre ſue virtù, fa queſta operatione, che gioua mirabilmente à quei, che patiſcono di polmone, & à diſcaricar il ſtomaco à chi haueſſe mangiato gran quantità di fonghi, poſcia che'l pero, & ſuoi granelli per la lor grauezza, & ſuco aſtringente, fan diſcender i fonghi mangiati, al fondo dello ſtomaco: Et per queſta cauſa, quando ſi cuocono i fonghi, vi ſi vuol metter del pero, ò vero delle ſue foglie, acciò ſi venga à correggert' il lor nocumento.

De' Codogni. Cap. CXXIX.

Elettione — Quelli, che propriamente ſi dicono mele cotogne, che ſono piccole, piatte, compartite in fette, gialle, lanuginoſe, e piu odorate dell'altre; e che ſiano ben mature.

Giouamẽti — Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello ſtomaco, ſtagnandi i fluſſi, e racconciano i ſtomachi rilaſſati, ſe ſi mangiano dopò paſto.

Nocumẽti — Nuocono à i nerui ſe ſi mangiano crude, & auanti paſto in troppa quantità, & à molti fanno riſuegliare i dolori colici, quādo non ſono ben mature.

Rimedio — Cuocendoſi bene nel mele, ouero dopò che ſono cotte, mettendoci ſopra molto zuccaro, muſchio, ouero facendoſene la cotognata.

Gradi — Sono fredde nel fine del primo grado, e ſecche nel principio del ſecondo.

Tempi Età Compleſſioni. — Sono buone nell'Autunno, e nell'Inuerno per tutte le età, e per tutte le compleſſioni, ben cotte, e mangiate in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

SONO tre spetie di Cotogne, la prima è quella, che si chiama propriamente Mele Cotogne, che sono le migliori, la seconda sono quelle, che volgarmente si dicono Pere cotogne: le prime si chiamano da' Greci Cydonia, perche furono portate in Italia da Cidone castello di Candia: le seconde sono dette da Dioscoride, e da Galeno Struthie, che sono molto simili alle Pere: le terze si dicono bastarde, perche nascono da gli innesti fatti dall'vna specie sopra l'altra. l'odore delle Cotogne gioua à tutte le passioni del cuore, & è contra l'imbriachezza. Mangiate auanti cibo stringono il corpo, e dopo il cibo lo rilassano. Mangiate crude fanno dolor pungitiuo nel ventre; e però si hanno da mangiar cotte, e non crude. Le Cotogne se bene stringono il corpo; nondimeno per accidente prouocano l'vrina, fermano il vomito, & tengono à basso i vapori, che non vadino al capo. Le Cotognate che si fanno co'l zuccaro e muschio diminuiscono l'humor melanconico. Al tẽpo di Galeno si portauano di Soria, e d'Iberia le cotognate à Roma.

ANNOTATIONE CXXIX.

E cosa marauigliosa quella, che si dice de' Codogni, che s'vna dõna grauida, ne mãgia, partorirà il figliuolo di buon'intelletto, & prudente. Scriuono parimente, che la radice del Codogno attaccata al collo di chi patisce di scrofole, le guarisce, ma bisogna prima, che segni la terra à torno con la man stanca, & dica perche, & per cui si facci questo. Il medesimo si dice del gozzo.

Il seme del Codogno messo con acqua rosata, & oglio rosato, gioua à saldar le piaghe delle gambe infiãmate. E noto ad ogn'vno, come l'odor del proprio Codogno è contrario ad ogni veneno, & fa buon fiato: la onde il buon Solone commandaua alle donne maritate, che non andassero à dormir con i lor mariti, che prima non hauessero mangiato del Codogno; ilqual oltra le pre-

dette qualità, ha anchor virtù di confortar il stomaco, & fermar il flusso del corpo; Perciò anchor, ch'io habbi detto Solone commandar alle donne, che ne mangino, auertischino d'astenersene, quando elle sono vicine al parto.

Delle Granate. Cap. CXXX.

Elettione Le dolci che siano grosse, con i grani grossi, ben mature, e che sian o facili à scorticare: e le acetose, che habbino assai suco.

Giouamẽti Le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse: & accrescono il coito, e l'acetose giouano al fegato caldo, & alle febbri.

Nocumẽti Le dolci generano ventosità, e calidità, e però si prohibiscono nelle febbri. Le Acetose sono nemiche al petto, & offendono i denti, e le gengiue.

Rimedio L'vna spetie curarà il nocumento fatto dall'altra: & però si mangiano i granelli dell'vna, e dell'altra mescolati insieme.

Gradi Le dolci sono calde, & humide temperatamente. E le acetose sono fredde di sottil stitticità nel secondo grado.

Tempi Età Complessioni. Le dolci sono buone l'Inuerno per tutti, e l'acetose la state per i corpi colerici, e per i giouani, ma sono nemiche a' vecchi, perche gli stringono il petto.

HISTORIE NATVRALI.

Le Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani, che producono, e non dal regno di Granata in Spagna, come molti si credono: anzi quel regno per esser di questi frutti fertilissimo, ha tolto da queste il nome, e l'impresa, che per sua insegna particolar fa vn pomo granato. Sono di tre spetie, dolci, forti, e vinose. Le vinose sono quelle che volgarmente si chiamano Agrodolci, ò di mezzo sapore, e da alcuni sono dette schiaue, e in Toscana Vaiane. Le forti si fanno diuentar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con vrina riserbata di molti giorni. Le acetose si danno à caldi, e colerici per la 2. mensa, perche smorzano la colera gagliardamente,

& il

& il loro vino non lascia, che le superfluità corrano alle viscere: tutti i granelli, dopò ben succhiati, si deuono sputar fuori. A gli infermi si danno l'Acetose, perche non lasciano salire i vapori al capo: le dolci giouano à i freddi, e l'acetose à i caldi. Le Acetose stringono i corpi de' sani, ma non quei de gli amalati, secondo che riferisce Paolo Egineta. In Salerno sono tutte grandissime, ma à Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori di Melagrane piccioli, mangiati, non lasciano per tutto quell'anno patire nessuna malatia d'occhi.

ANNOTATIONE CXXX.

IL Ramo del Granato ha virtù di cacciar via gli animali venenosi, & di quì auiene, che gli antichi soleuan metter di sopra, & di sotto i lor letti rami de' Granati. I fior de' Granati detti Balausti messi in vna ampolla al Sole con oglio d'oliua, & adoprando di tal oglio, per leuar i segni delle varole, & d'altre cicatrici, le manda via del tutto. Et delli predetti fiori de' Granati si fa vna conserua con zuccaro, come si fà la conserua di rose, qual ha gran virtù di ristrignere il flusso bianco alle donne, pigliandone ogni mattina à digiuno sin'alla quātità d'vna castagna, così perseuerando qualche giorni.

Auicenna nella terza regola del quarto libro dice, che à guarir il carbonchio, si deuono pigliar Granati agri, i quali s'infonderanno tre, ò quattro volte nell'aceto, fin'à tanto, che siano ben humidi, dippoi si pestino, & posti sopra qualche panno, si mettinó sopra il carbonchio, tanto nel principio del male, quanto in augumento, perche sono buoni in ogni tempo, & del tutto stirpano il carbonchio: Le nocciuole de' Granati agri, peste al peso d'vn'oncia, & date con vna dramma d'incenso pesto al peso di due dramme à bere ogni mattina con acqua rosa alle donne, che patiscono flussi bianchi, li guarisce facilmente.

Delle

Delle Sorbe. Cap. CXXXI.

Elettione Che siano grosse, odorifere, ben mature, senza corruttione: e che per qualche tempo siano state appese, ò conseruate nella paglia.

Giouamẽti Mangiandosi auanti pasto stagnano il flusso, stringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quando si mangiano dopò pasto.

Nocumẽti Tardano alquanto la digestione, aggrauano lo stomaco à chi ne mangia molte, e generano humori grossi.

Rimedio Mangiandosi appresso di quelle il fauo, ò come volgarmente si dice la Bresca del Mele.

Gradi Sono fredde nel primo grado, & secche nel terzo.

Tempi Età Comples-sioni. Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno per quei, che sono calidi e giouani, pur che ne mangino poche.

HISTORIE NATVRALI.

LE Sorbe così domestiche, come seluaggie, sono tutte riposte tra i medicamenti costrettiui: e però loda Galeno, che non s'adoprino per nutrimento, poi che ne danno poco, grosso, e melanconico: ma sì bene per medicamento, doue bisogna gagliardamente astrengere. Le Sorbe sanano il souerchio vomito, e confortano lo stomaco, quando si mangiano in poca quantità, fanno vn perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni flusso. Si hanno da mangiare dopò pasto, e non auanti, come ancho tutte le cose, che stringono, ma in poca quãtità, perche impedirebbero la digestione. Ma se alcuno hauesse intentione di ristringere il corpo, potrà vsarle auanti pasto.

ANNOTATIONE CXXXI.

DELLE Sorbe non occorre scriuerne di più, che n'ha scritto il Pisanelli, poiche non è di grand'vso il detto frutto,

ne si leggono gran virtù di quello, saluo quant'esso ha scritto, che tutto si contiene in questo verso.

Sorba fumus molles nimium durantia ventres.

Vn legno di sorbe posto nel vino, lo fa diuentar aceto, & se è posto nell'aceto, lo rende assai piu forte.

Delle Nespole. Cap. CXXXII.

Che siano grosse, che habbiano assai polpa, e gli ossi piccioli, che siano ben maturate, ò nella paglia, ò attaccate all'aria. — *Elettione*

Preseruano dalla imbriacchezza, stagnano il flusso, sono aggradeuoli allo stomaco & particolarmente fermano il vomito. — *Giouamẽti*

Tardi si digeriscono, & esse impediscono la digestione delle altre cose: & mangiandone molte, aggrauano lo stomaco. — *Nocumẽti*

Mangiandoci appresso i Penidij, o vero il Zuccaro violato, o vero il zuccaro caldo, o vero la Regolitia, ò altre cose pettorali. — *Rimedio*

Sono fredde, e secche nel primo grado. — *Gradi*

Sono buone nel tempo dell' Inuerno per i giouani e per i colerici, & per quei, che hanno buon stomaco. — *Tempi età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di Nespole: la prima chiama egli Aronia, quali (dice) sono soaui al gusto, & hanno dentro di se tre ossi. questa spetie è chiamata da gli Arabi Zaror, e da noi Azzarole, le quali sono aggradeuoli al gusto, e massime alle donne grauide, percioche non solo piacciono molto al loro appetito, ma ancho per esser di sapor brusco: gli leuano la Nausea, qual sogliono patire, e si condiscono anchora co'l zuccaro come cibo delicatissimo. L'altra spetie di Nespole, sono le nostre communi, e volgari, quali non sono cosi grate, come le Azzarole, ne hanno dentro di se tre ossi, come ha il frutto delle Azzarole, che però è detto Tricocco, ma cinque. Le communi Nespole seruono piu per medicina, che per cibo, stringono il corpo,

fermano il vomito, e'l flusso: ma prouocano l'vrina. Anzi i suoi noccioli poluerizzati, e beuuti con vin bianco, oue siano state cotte le radici del petrosello, mirabilmente cacciano le pietre delle reni. Si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

ANNOTATIONE CXXXII.

BISOGNA mangiar de' Nespoli parcamente non come cibo, ma come medicina per esser molto costrettiui, & scriuono i Medici per cosa sicura, che la polpa, & l'ossa de' Nespoli, separate, ò insieme, secche, poluerizzate, & beuute con vin bianco, sminuiscono, & rompono il calcolo, così delle reni, come della vessica.

Delle Noci. Cap. CXXXIII.

Elettione Che siano grandi, longhe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano fresche, e non corrotte dentro.

Giouamēti Sciogliono i denti, che sono stupefatti, e mangiate con fichi, ruta, e amandole, preseruano da i veneni mortiferi, & ammazzano i vermi del corpo.

Nocumēti Nuocono alla gola, alla lingua, & al palato, quando se ne māgia assai, e masime secche, le quali nuocono alla tosse, e fanno dolere la testa.

Rimedio Mangiandole fresche, e che siano state infuse nel buon vino, & in poca quantità, & vn poco di aglio gli leua ogni nocumento.

Gradi Le secche sono calde nel terzo grado, e secche nel principio del secondo, le verdi hanno molta humidità, e poco calore.

Tempi Età Complessioni. Sono buone l'inuerno, e per i vecchi, pur che non patischino strettezza di petto, & a i flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Noci si chiamano da' Latini Iuglandes, che vuol dir Ghiande di Gioue; perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomini vsi al commun cibo delle ghiande, e ritrouando poi le Noci eßer molto piu dolci, e piu grate al gusto, le chiamorono per eccellenza Ghiande di Gioue. Le Noci con l'inuecchiare perdono l'humidità; la fresca è di minor nocumēto, però se se ne mangia assai, fa crudità, doglia di testa, vertigine, e sete. Con Noce, Cipolla, e sale si fà vn impiastro contra il morso del Cane rabbioso. La Noce quanto piu inuecchia, tanto più fa oglio, ma la vecchia, e la fresca sono causa di generar la toße. Il nocumento delle vecchie si leua co'l farle star per vna notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle, che si condiscono co'l zuccaro, ò co'l Mele, diuentano ottime per vsare ne' tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

ANNOTATIONE CXXXIII.

Della noce si fa vn mitridato eccellente contra la peste, con due noci vecchie, tre fichi, & vinti foglie di ruta, con vn grano di sale. Se quel dì proprio, che qualch'vno sarà stato morso da can rabbioso, metterà su'l luogo oue sarà stato morso, vna noce vecchia ben pestata, poi la leuarà, & la gittarà à vn pollo, se la mangia, & non muore, è segno, che'l cane non era rabbioso, ma se muore, mostra bene, che sia arrabbiato, & per ciò bisogna fra tre dì proueder'al male. L'acqua di foglie di noci stillata circa il fin di Maggio, vale à seccare, ristrengere, & sanār le piaghe, lauandole mattina, & sera con quella, & mettendoui vn panno lino bagnato sopra. Così l'attesta Brunsuicense. La noce masticata con saliua, & messa sopr'vna ferita, ristagna il sangue presto. Le radici di noci stillate, fanno vn'acqua molto astringente, & della scorza si suol comporr' vn medicamento contra la squinantia, chiamato dyacodion, qual porta gran giouamento. Dicono i naturali, che la scorza di mezzo della noce,

ciò è, quella, ch'è tra vn spigo, & l'altro, poluerizzata, & data à bere con acqua di scabrosa ad vn pleuretico, lo sana con gran prestezza.

Delle Nocciuole. *Cap.* CXXXIIII.

Elettione — Che siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi non le habbiano corrotte, ne toccate, in modo alcuno.

Giouamẽti — Danno piu nutrimento che le noci, accrescono il ceruello, e cotte co'l mele, sanano la tosse antica; arrostite, e mangiate co'l pepe, maturano i catarri.

Nocumẽti — Nuocono allo stomaco, sono dure da digerirsi, generano molta colera, e fanno doler il capo, quando se ne mangia assai.

Rimedio — Mangiandole, che siano ben fresche, e che siano state infuse nell'acqua, e mangiandoci appresso cibi conditi co'l zuccaro.

Gradi — Le fresche sono temperate nelle prime qualità, & le secche sono calde, e secche nel fine del primo grado.

Tempi età Complessioni. — Sono da vsarsi poco, & solo l'inuerno i giouani le mangino, e quei, che sono gagliardi, o che faticano assai.

HISTORIE NATVRALI.

LE Nocciuole sono dette da' Greci Pontiche, per essere state portate, come dice Plinio, di Ponto: da' Latini sono dette Auellane, e Corili gli arbori che le fanno. I frutti volgarmente si chiamano Nocelle, Auellane, Nocchie, & in Napoli Antriti. Queste non prouocano il vomito, come fanno le Noci, ne stringono il corpo, ma fanno qualche ventosità, e se ben tardi si digeriscono, tuttauia sono grate al fegato. Quando si mangiano con la ruta, e con i fichi secchi à digiuno, preseruano dalla peste, & dal morso delle serpi. E stato esperimentato, che toccandosi le serpi con la verga fatta di Nocciuolo; restano stupide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fan-

no i legnaiuoli i ricci, che si chiamano Tacchie, le quali pongono nel vino nuouo torbido, & in vintiquattro hore lo fanno diuentare chiarissimo, e bellissimo.

ANNOTATIONE CXXXIIII.

LE foglie della nocciuola scacciano i veneni, massime de' scorpioni, & d'altri animali venenosi, Et chi harà cura della sanità, mangiarà delle nocciuole il manco, che potrà, perche apportano dolor di testa, & infiammagion di stomaco. Et delle sue qualità, si leggon questi sette versi.

Nuciola vocor,
Calida, ventosa.
Recens, & cruda.
Noceo Cantori.
Igni siccata.
Deprimo catharrum.
Iuuo potantem.

La corteccia delle nocciuole secca, pesta, sottilmente poluerizzata, & data al peso d'vna dramma, gioua mirabilmente à coloro, che patiscono d'arena. Perciò Amato Portughese, medico eccellente, loda molto, che color, che patiscono d'arena, debbian mangiar le nocciuole fresche. L'oglio, che si caua dalle nocciuole, gioua à i dolori delle gionture, & corrobora le parti lese, perche con la facultà secca, che possiede, consuma l'humidità, che sono in esse.

Dell'Oliue. Cap. CXXXV.

Elettione

Che siano ben condite, e nate in luoghi aprichi, grosse, come le Bolognesi, che per esser inutili à far oglio, si acconciano in salamuoia, e diuentano piu saporite.

Giouamẽti

Tagliano la flemma nello stomaco, e fanno venire appetito, e la loro sal amuoia, lauandosi la bocca, strigne le gingiue, e ferma i denti smossi.

Nocumẽti

Fanno doler la testa, ouero la grauano, quando se ne mangia assai, massime le salate, e fanno venir le vigilie.

Rimedio

Si mangiano quelle, che sono condite con l'Aceto, e non co'l sale, c'habbiano la loro natural verdezza, e c'habbiano buona conciatura, in mezzo dell'altre viuande.

Gradi

Le salate sono calde nel secondo grado, ma l'altre temperatamente, & hanno vn poco di virtù astringente, & corroborante.

Tempi età Complessioni.

Sono buone ne i tempi freddi, à tutte l'età, e complessioni quelle, che sono condite con aceto, ò salamuoia, ma non salate.

HISTORIE NATVRALI.

LE Oliue saluatiche, se bene sono minori, sono però più saporite, che le domestiche: il che ci hanno insegnato gli vccelli, che lasciano queste per quelle. Se ne trouano tre specie, ma le maggiori sono quelle grosse, che à fatto sono inutili à far'oglio. Concianſi con salamuoia e dentro vi si pongono gambi di finocchio, e poi si portano in paesi lontani. Quelle, che vengono di Spagna, sono veramente grosse piu, che in Italia, ma la nostra conciatura, massime di Bologna è senza pari, e molto migliore; perche oltra che quelle hanno sapore di cuoio, sono anchora gialle, e bruttissime da vedere, e le nostre hanno la verdezza naturale, come se fossero all'hora colte dall'albero. l'Oliue danno poco nutrimento, e tardi si digeriscono, Le salate tagliano la flemma, e solleuano l'appetito, ma infiammano il sangue per l'accutezza acquistata dal sale. Quelle, che si conseruano nell'aceto, smorzano la colera, fermano il vomito, e sono à fatto migliori.

ANNOTATIONE CXXXV.

SI troua nell' Vliuo vna virtù molto astringente, perche la decottion delle sue foglie in vn crestiero, ferma il flusso del corpo, & il suco spremuto delle sue foglie con vin bianco, & acqua piouana, restringe ogni sorte di flusso di sangue. Il liquor, che si distilla dal legno verde dell'vliuo acceso, guarisce le crepature delle mani, croste, mule, & rogna.

Il modo d'acconciar l'oliue fra poco tempo, & che restino verdi, Bisogna pigliar di calcina viua crebbiata libre sei, & dissoluerla con l'acqua, fino, che sia ridotta à modo di polenta, ò sia sapor liquido, & dippoi vi si aggionghino dodici libre di cenere di quercia ben criuellata, & poi tant'acqua, che basti per dissoluer la detta cenere, nella quale si potrà metter à mollo vn rubbo d'oliue verdi per otto hore continue, mescolandole leggiermente con vn legno, poi passate le otto, ò dieci hore, si leuaranno da quella liscia, & si lauaranno bene nell'acqua fresca, & chiara, nella qual si lasciaranno in mollo cinque, ò sei giorni, mutandoui l'acqua fresca ogni giorno, & poi leuarle, & hauer della salamuoia, nella qual si sarà fatto bollir alcuni rami di finocchio, & con quella si condiranno, & se fra qualche giorni la salamuoia si farà negra, si mutarà, & poi si mangiaranno.

De' Pignoli. Cap. CXXXVI.

Elettione

Che siano cauati dalle pigne domestiche: e massime da quelle, che sono femine, perche sono piu saporiti, ma sopra tutto, che siano freschissimi.

Giouamēti

Sono di gran nutrimento, ingrassano, purgano, il petto cotti co'l mele: prouocano l'vrina, ristorano le forze ne' deboli, e ripercuotono gli humori corrotti.

Nocumēti

Sono tardi alquanto da digerirsi, & danno vn nutrimento, ch'è più grosso, che sottile: mordicano lo stomaco, & il ventre quando se ne mangia assai.

Infon-

Rimedio — Infondendosi prima nell'acqua tepida per spatio d'vn' hora: e poi li mangino i flemmatici co'l mele, & i caldi, e colerici co'l zuccaro.

Gradi — Sono caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Età Complessioni. — Sono buoni ne'tempi freddi per i flemmatici, & per i vecchi, ma co'l mele: & per i giouani, & colerici co'l zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

I Pignuoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pongono quattro gocciole del loro oglio nell'oua che sorbiscono: e però seruono al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della vessica, e giouano all'ardore, & alla distillatione dell'vrina. Giouano à gli asmatici, à i paralitici, & à tutti quei che tremano. Purgano i polmoni, e le sue vlcere, tirandone fuori la marcia, e la viscosità; Cacciano gli humori, che sono inuecchiati nel corpo, & accrescono i naturali: Correggono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti dello stomaco, ma sopra tutto quei, che sono colerici, non gli vsino senza il zuccaro, & i flemmatici non l'adoprino senza il mele, ma che prima siano stati infusi nell'acqua tepida, acciochè gli si leui ogni acrimonia & altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da' Greci Pityides. Quest'arbore non fà più, quando se gli taglia la cima: e tagliato muore à fatto, e non germina più. Creso minacciaua di volere estirpare i Lampasceni, del modo, che si estirpano i Pini.

ANNOTATIONE CXXXVI.

I Pignvoli sono di gran nutrimento, & per questa causa sono à proposito per gli Ethici, pur che siano stati qualche poco infusi nell'acqua rosa, per leuar loro la lor' acrimonia.

De' quali

De'quali per restaurar'il calor natural'à quelli, che sono molto'estenuati, si suol far'vn confetto di polpa di capone, ò di pernice, pignuoli, pistacchi, & zuccaro, qual gli dà gran nutrimento. Et per giouar al coito, si suol'vsar dell' oglio de' pignuoli, & de'pistacchi, con noce moscata poluerizzata, & zuccaro, ò mele; che serue anchora per i paralitici.

L'acqua stillata delle lor noci, toglie le crespe della faccia alle donne,& non lascia lor crescer le mammelle, bagnandosi con pezze bagnate in essa.

De'Pistacchi. *Cap.* CXXXVII.

Elettione

Che siano grandi,che habbiano odor'assai,simile al Terebinto, & che il frutto sia colto da arbori vecchi, sia verdeggiante, e sia fresco più che si può.

Giouamēti

Leuano marauigliosamente le opilationi del fegato, purgano il petto, e le reni, fortificano lo stomaco, cacciano la nausea, e rimediano al morso de'serpenti.

Nocumēti

Nuocono à i fanciulli, & à quei che sono di calda complessione, perche assottigliano, & infiammano lor'il sangue, e fanno venir lor la vertigine.

Rimedio

Mangiandosi nel fine, e nel principio del pasto, & in sua compagnia, ouero appresso mangiando grisomole secche, ouero il zuccaro rosato.

Gradi

Sono caldi,& secchi nel mezzo del secondo grado,si come nel libro delle sue diete scriue Isaac.

Tempi Età Complessioni.

Sono buoni ne'tempi freddi per i flemmatici: e cattiui per i giouani, e per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I PISTACCHI *sono vna spetie di Terebinto, si come scriue il Matthioli ne'suoi cōmētarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano scritto da Theofrasto; confermando la sua opinione cō*

l'auto-

l'autorità di Atheneo. Sono odoriferi, e cōfortatiui dello stomaco, secōdo Auicenna, se ben Galeno pare, che non se ne sappia risoluere. Sono marauigliosi in risuegliare gli appetiti Venerei, ma non danno molto nutrimento, quantonque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, & in Soria, e di là si portano à Vinegia: e da certi tempi in quà hanno incōminciato à far frutto in Sicilia: co'l vino sono ottimo rimedio per i veneni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inserendo le amandole ne i lentisci. Il primo che portò i Pistacchi in Italia, fu Lucio Vitellio censore ne' primi tempi di Tiberio Cesare, essendo legato in Soria. Confortano lo stomaco, perche sono austeri. Diconsi Fistici, e Festuci.

ANNOTATIONE CXXXVII.

CONFERISCONO i Pistacchi al fegato, al polmone, & alle reni, & si mettono nelle compositioni restauratiue. Et della poluer loro meschiata con poluer di lupini, se ne fa vn'vnguento con cera nuoua, & oglio di amandole dolci, qual conserua belle le mani, & le preserua dalle crepature del freddo.

De' Dattili. Cap. CXXXVIII.

Elettione — Che non siano punto astringenti, ma dolci, maturi, e che di dentro non siano guasti, corrosi, o tarlati.

Giouamēti — Ingrassano, piacciono al fegato, sono buoni per la tosse, e fanno diuenire il corpo lubrico.

Nocumēti — Nuocono à i denti, & alla bocca, e fanno venire fuori le Morici, mordono lo stomaco, fanno doler la testa, & oppilano il fegato.

Rimedio — Mangiandosi cotti, e conditi co'l zuccaro, come sono gli altri frutti, ouero mangiando appresso à i crudi, cibi acetosi, ouero conditi con l'aceto.

Gradi — Sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Età Complessioni. — Non sono buoni in alcun tempo per nessuna età, e complessione, saluo che quando sono conditi co'l zuccaro.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

LE Palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi. Nelle maremme di Spagna i frutti non diuengono mai dolci, ma aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi d'Oriente se ne fa il vino, & in altri il pane. Sono di queste infinite spetie, forsi sino al numero di 49. Quest'arbore non sostien pesi, ne si lascia piegare, anzi tira in alto quei, che cercano di abbassare i suoi rami, e però si pone per segno della vittoria. I Dattili generano vn sangue, che subito si muta in colera, danno nutrimento, ma guastano i denti, se subito non si nettano, e si lauino ben bene. Riempiono i corpi di crudi humori, i quali poi generano longhe, e cattiue febbri. Il suo suco è tanto viscoso, che fa opilationi non solo nel fegato, ma anchora nella milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene.

ANNOTATIONE CXXXVIII.

DE' Dattili, essendo lor di poco, ò di nessun giouamento, ogn'vno se ne deue astenere, poiche eccitano dolor di testa, dolor di stomaco, & di corpo. Fermano nondimeno il flusso del corpo, & messi in gargarismo, guariscono le rosioni de' cancari, che vengono in bocca, Se si pigliaranno doi dattili, à quali sia cauato l'osso, riempiti di quella grana, che si tinge il scarlatto, & dati à mangiar alla donna grauida, impediranno, che non farà aborto.

L'ossa de' dattili poluerizzate, & date à bere al peso di mezz'oncia, con vna dramma di sangue di draco in lachrima, & acqua di portulaca alle donne, che patiscono il flusso de' menstrui bianchi, li fermarà presto, Così fermarà il flusso del sangue della vessica, se si darà abbrusciata al peso d'vna drāma, con la grana del chermes, pariment'abbrusciata, & beuuta. Perciò non sò come scriua vno, che la poluere di essi presa l'vltimo mese della donna grauida con brodo, gli faciliti il parto con poco dolore.

Dell'Amandole. Cap. CXXXIX.

Elettione Che siano dolci, e fresche, non guaste dal tempo, nate in luoghi caldi di quella specie, che si dicono ambrosine.

Giouamēti Nutriscono assai, ingrassano, aiutano la vista, moltiplicano lo sperma, facilitano lo sputo, purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumēti Quando sono molto secche, son di tarda digestione, si fermano molto nello stomaco, e fanno doler la testa.

Rimedio Mangiandosi l'estate quando i nocciuoli sono tenerelli, come latte: ouero secche senza scorza, con molto zuccaro, che le fa scēder presto.

Gradi Le dolci sono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimesso, ma le amare sono secche nel secondo grado.

Tempi età Complessioni. Sono buone à tutti i tempi, età, e complessioni: ma bisogna, che siano fresche, e preparate senza scorza, con zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

LE Amandole temono i luoghi freddi, e però nascono copiosamente, e migliori in Puglia, & in Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde si portano, e ne vanno per tutto. Le verdi si mangiano nel principio della primauera dalle donne grauide, perche sono appetiteuoli, e leuan lor la nausea. Si mangiano anchora l'estate, quando il nocciuolo è tenerello, & all hora sono molto delicate. Ma per l'vso di tutto l'anno si raccolgono al fin d'Agosto. Le dolci ci agumentano la sostanza del ceruello, fanno dormire soauemente, purgano le strade dell'vrina, e sono molto conuenienti alli magri. Aprono l'opilationi del fegato, della milza, e di tutte le vene: leniscono la gola; ma perche tardano nello stomaco, bisogna mangiarle co'l zuccaro. Nettano il petto, & i polmoni. Le amare sono rimedio contra l'imbriachezza, se auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette. In quest'arbore fu trasmutata Fillide.

ANNOTATIONE CXXXIX.

L'Vso dell' Amandole dolci, è buono per coloro, che hanno diffetto ne' polmoni, di renella, & difficultà d'vrinare, & leuano ostruttioni del fegato, causate da humori crassi, & viscosi. Et per ciò vagliono medemmamente ne' dolori colici, & splenetici. Ne sò da chi caui il volgo, la menestra fatta di amandole, restrengere; hauendo da Galeno al secondo de gl'alimenti, queste parole, *Amigdalæ nihil prorsus adstrictoriæ facultatis sortitæ sunt.* fanno venir voglia di bere, dicendo Eupoli. *Da quas manducem Naxias amigdalas, Da vinum, quod bibam è vite Naxia.*

Scriue Plutarcho, ch'vn medico appresso Druso figliuol di Tiberio Cesare vinceua tutti à bere, perche auanti, ch' ei beuesse, mangiaua cinque, ò sei amandole amare, le quali, oltra che sono contrarie al vino, fanno morire i galli, & le galline, che ne mangiano.

La gomma dell'amandorlo ferma subito lo sputar del sangue, & applicata con aceto, leua via le lentigini, & altre macchie della faccia.

Delle Castagne. *Cap.* CXL.

Elettione

Che siano grosse, e però sono migliori di tutti i Maroni: e dopò che sono colti, se per longo tempo si conseruano, si fanno più saporiti, e più sani.

Giouamẽti

Prouocano il coito per esser ventose, danno grandissimo, e buon nutrimento, e sanano i flussi, e pestate con Mele, e sale, sanano il morso del can rabbioso.

Nocumẽti

Mangiate abondantemente ne' cibi fanno doler la testa, generano ventosità, stitticano il corpo, e sono dure da digerire, massime se si mangian crude.

Rimedio

Se si arrostiscono sopra le bragie, si sepeliscono per vn pezzo nelle ceneri ben calde, & poi si mangino con pepe, e sale: ouero con molto zuccaro.

Gradi Tempi Età Compleſſioni.

Sono calde nel mezzo del primo grado,& ſecche nel ſecondo. Sono buone ne'tempi freddi à tutte l'età,e compleſſioni, purche ſiano ben ſtagionate, ben cotte, e non in ſouerchia quantità.

HISTORIE NATVRALI.

LE Caſtagne tengono il principato tra tutte le ſorti di ghiande, e queſte ſole tra tutti i frutti ſaluatichi danno al corpo nutrimento notabile, ma però non ſi lodano ne'cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e però nelle montagne diuengono belliſſime: anzi ne'luoghi doue naſce poco grano, ſi ſeccano ſu le graticcie al fumo, e poi ſi mondano,e ſe ne fa la farina, che ſuppliſce per far pane. La calidità delle caſtagne ſi conoſce dalla dolcezza, e la ſiccità dal ſapore. Quando ſi cuocono ſu le bragie, perdono la ventoſità, e fermano il vomito: Quando ſi digeriſcono bene, fanno buono, e molto nutrimento: Co'l zuccaro giouano à i colerici, e co'l mele à i flemmatici. Non ſi cuocano nella padella ſopra la fiamma, perche da quel fumo acquiſtano vna qualità ſuffocante, ma prima ſu le bragie, e poi ſotto le ceneri calde ſi ſepeliſcano per vn pezzo.

ANNOTATIONE CXL.

NON ſi ſcriue altra virtù della caſtagna, ſe non che applicata in forma d'impiaſtro con aceto, ſongia, & farina d'orgio sù le mammelle dure, le mollifica, peſtate con ſale, & mele ſi applicano sù i morſi de'cani arrabbiati. Le ſcorze loro entrano il più delle volte nelle liſcie, che ſi fanno per i capelli biondi. La ſeconda pellicula della caſtagna beuuta in poluere, & meſſa negl' impiaſtri, reſtringe i menſtrui ſuperflui alle donne, alle quali beuuta al peſo di due dramme, con la medemma quantità di raſura d'auolio, reſtagna il fluſſo bianco.

Non sò, come le caſtagne poſſino portar'al corpo buon nutrimento, atteſo, che ſoglion generar vn ſuco graſſo, qual'induce ob-

ce ostruttioni, sono ventose, con difficultà si posson digerire, & astringono il corpo: per le quali cause crederò, che siano cattiue, come ben'afferma Galeno al libro *de attenuante Victus ratione*, al capitolo decimo, oue dice. *Castaneæ siue elixentur, siue assentur, siue deniquè frigantur, semper sunt prauæ*. Ciò è le castagne ò cotte à lesso, ò vero rostite, ò ver fritte, son sempre cattiue. Perciò lodarei, che di raro si mangiassero, & in poca quantità, massime da persone delicate, lasciandole à gente di montagna, i quali ricogliendo poco grano, l'vsano in luogo di grano, facendone farina, per far del pane.

De' Tartuffi. *Cap.* CXLI.

Elettione Che siano grandi, grossi, con la scorza granellosa, e dura, molto freschi, non toccati di putredine, di buon odore, negri dentro che son maschi miglior de' bianchi, che sono femine.

Giouamēti Sono delicati al gusto, augumentano lo sperma, e l'appetito del coito: da se non hanno sapore, ma riceuono quello, che lor si dà.

Nocumēti Nuocono à gli humori, alle complessioni, & à i mali melanconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono molto ventosi.

Rimedio Mangiandoli cotti con molto oglio, pepe, e suco di limoni, e beuendogli appresso vn buon vino, e senza acqua: ò vero bolliti nel brodo grasso con canella.

Gradi Di sua natura sono caldi, & humidi nel secondo grado: ma se con spetie calde si apparecchiano, diuentano caldi assai, & perdono l'humidità.

Tempi Età Complessioni. Sono cibi da tempi freddi, da giouani, & da colerici, perche generano humori grossi, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Scriue Plinio, che poco tempo fa, essendo Lartio Licinio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando

vn

vn tartuffo, nel quale era dentro vn danaio. il che dimostra, che la terra si raccolga in se medesima, e si condensi. Nascono i tartuffi dalla pituita, da che gli arbori alle radici si raccoglie, e da' grãdissimi tuoni si vnisce, e si congelano i terreni sabbioniocci, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la neue. Martiale antepone i fonghi à i tartuffi dicendo.

Rumpimus altricem tenero de cortice terram.
Tubera, boletis poma secunda sumus.

Ma Giuuenale, che fu al tempo di Traiano, è di contraria opinione. Nascono senza seme, e però dicono.

Semina nulla damus, nec semine nascimur vllo.
Sed quid nos mandit, semen habere putat.

Sono piu lodati, che i fonghi, perche non haunõ mai ammazzato nessuno, come hanno fatto quelli. Chi troppo gli vsa incorre co'l tempo nella paralisia, e nella podagra: fanno venir difficultà di vrinare. Quei, che nascono in terra arenosa, sono tenuti i migliori. I porci li trouano, e li scauano subito, e cosi ancho alcuni cani auuezzi, & insegnati, et anchora in Puglia ho conosciuto villani, che in vn tratto li ritrouauano.

ANNOTATIONE CXLI.

SCRIVENDO il Pisanelli de' tartuffi, dice, che di lor natura son caldi: indutto forse perche, oue nascono, non vi dura la neue, ne vi nasce molt'herba. Il contrario tẽgono molti medici, massime Galeno al 2. de gli alimenti al cap. 68. oue dice.

Tubera corpori præstant alimentum subfrigidum.

Il che conferma Auicenna nel lib. 2. tract. 2. al cap. 696. quando dice, che sono di sostanza terrena, & aquea, hauendo queste qualità dalla terra, dalla qual nascono. Onde dice Linceo.

Vrticam mare procreat, terra verò Tubera.

Et soglion' indurr' appoplessia, epilepsia, & simil mali, causati da freddi humori, Et noi vediamo per esperienza, che si mangiano con cose calde, come pepe, & sale, qual dimostrano l'esser loro, che se fossero calde, non si mangiarebbero con cose calde. In oltre, che per esser generati dalla terra, bisogna, che tenghino, &

participino della sua freddezza, & à quello, che si dice della neue, & dell'herba, rispondo, che prouiene dal terreno, oue nascono, qual'è arenoso, generandosi nelle pioggie, & tuoni dell'autunno, onde dice Giunenale,

Et facient lautas aptata tonitrua cœnas.

De' Fonghi. Cap. CXLII.

Quei, che nascono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli, ouero i Prataioli, ouero quelli, che paiono rossi d'vuoua, che si chiamano volgarmente Boleti. *Elettione*

Sono molto stimati nelle mense, perche fanno venire appetito, & riceuono tutti i sapori, che lor si danno. *Giouamēti*

Causano lo stupore, e l'Apoplessia: e molti sono morti per il loro veneno: e altri suffocati per hauerne mangiato troppo de' buoni. *Nocumēti*

Se prima si mondano, e non mutano color, e poi si cuocano cō pere acerbe, basilico, pane, aglio, e calamento, e poi si condiscano con oglio, sale, e pepe. *Rimedio*

Sono freddi nel secondo grado, e humidi nel terzo, ma riceuono facilmente ogni qualità del condimento, che lor si dà. *Gradi*

Questi non son mai buoni in nessun tempo, à nessuna età, & per nessuna complessione, perche fanno più danno, che vtile. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

DIOSCORIDE pone due spetie di fonghi, cioè buoni, e mortiferi: con tutto ciò se ne veggono molte, e varie sorti per ogni parte. Quei che sono à fatto senza pericolo, sono i Prignioli, e quei, che si colgono ne' prati, detti volgarmēte Pratainoli: onde disse Horatio,

Praten-

Pratensibus optima fungis Natura, cæteris male creditur. *I porcini sono stimati buoni anchor' essi, ma bisogna mondarli, e tagliarli, auertendo, se si cambiano in colore pauonazzo, turchino, e negro, che questo è segno di veneno: onde molti, che gli hanno posti intieri à cuocer sopra la graticola, non accorgendosi del diffetto, sono morti. In Napoli, & in Roma sono pietre, che bagnandosi d'acqua tepida, fanno fonghi d'ogni tempo. Quei, che sono buoni, mangiandone troppa quantità, suffocano. Quei, che si salano, diuentano sicuri co'l benefitio del sale. Bisogna ò lasciarli à fatto, ò mangiarne molto pochi, e beuergli appresso vin buono, ma in poca quantita. Generano la pietra co'l continuo vso.*

ANNOTATIONE CXLII.

PRODVCE parimente la terra i fonghi, quali sono & essi freddi, & humidi, & quasi della medemma natura de' tartuffi, ma nuocono molto piu facilmente, & strangolano presto, onde è nato il prouerbio, *Tanquàm fungus strangulat*.

Sogliono nuocer' i fonghi per molte cause, ò vero per lor malitia, essendo, che ve ne sono di quelli, che nascono venenosi da se, ò vero per esser nati in luogo cattiuo, com' appresso qualche muro, ò herba venenosa, ò sotto qualch' arbore, che li corrompa, come l'vliuo, ò vero appresso qualche ferro ruginoso, ò che gli sia stato sopra qualch' animale venenoso, ò vero per esser mal' acconci nel cuocerli, senza correggerli, non mettendo lor, quãdo si cuocono, ne pane, ne pero, ne aglio: ò vero per mangiarne in troppa quantità, che per l' abondanza del loro humore crasso, & freddo, causa strangolatione. Et in tal caso, si procuri il vomito, si beua buon vino, & fra l'altre cose, il sterco di gallina poluerizzato, & dato à bere, è la lor theriaca.

Delle ſpetie in genere. Cap. Et

ANNOTATIONE CXLIII.

HAVEND' adeſſo intentione di parlar de' droghe, ò ſian ſpetiarie, che ne vengono condotte di Leuante, & di Ponẽte, ſeguiremo l'opinione de' moderni ſcrittori, & maſſime de' medici Portugheſi, i quali per eſſer ſtati in quelle parti per longo ſpatio di tempo, ne ponno render piu certa ſcienza, che gli altri, come è ſtato don Garzia da Horta, Il Monardes, & Chriſtoforo Acoſta Africano: Ne ſi deuono incolpar gli antiqui, ne Greci, ne Arabi ſe non hanno conoſciuto veramente quello, ch'han conoſciuto i ſopradetti, perche giamai è ſtata tanto conoſciuta la ritondità del mondo, quant' ella è al preſente, & al tempo de gli antiqui non s'era diſcoperto quel paeſe, che vediamo eſſer ſtato diſcoperto à tempi noſtri, perciò ſi dice. *Sumus ſicut pueri in collo Gigantis, & videmus ea, quæ Gigantes, & paulo plus.*

Del Pepe. Cap. CXLIIII.

Elettione Che i grani non ſiano vani, marci, e leggieri, ma freſchi, grauiſſimi, pieni, neri, nè troppo creſpi: che tutti queſti ſegni moſtrano, che egli ſia maturo.

Giouamẽti Aiuta la concottione, riſueglia l'appetito, caccia la ventoſità, fortifica lo ſtomaco, e riſcalda gagliardamente i nerui, e i lacerti: fa vrinare, & conſuma la flemma.

Nocumẽti Nuoce alle perſone, che ſono di calda compleſſione ne i tempi caldi, & in paeſi caldi: conſuma lo ſperma, infiamma il ſangue à chi troppo l'vſa.

Rimedio Vſandoſi in poca quantità ne i tempi freddi, e ſopra i cibi freddi, & humidi, e che non ſia peſtato troppo ſottile.

Gradi E' caldo & ſecco nel fine del terzo grado, e quaſi participa del quarto.

Tempi Età Compleſſioni. E' buono ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, & (catarroſi.

HISTORIE NATVRALI.

Il pepe acerbo si chiama biancho, & il maturo si chiama negro, il quale si coglie in India del mese d'Ottobre, e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stoie fatte di Palma, fin che diuenta negro e crespo, il che si fà in tre giorni. Tutto il pepe riscalda, prouoca l'vrina, fa digerire, tira, risolue, e leua le caligini de gli occhi, fa partorire. Posto ne i luoghi naturali delle Donne subito dopò il coito, impedisce l'ingrauidarsi. Composto in Lettouaro gioua alla tosse, & à tutti i difetti del petto. Masticato con l'vua passa, purga la flemma della testa, conserua la sanità, muoue l'appetito, e fa digerire.

ANNOTATIONE CXLIIII.

S'Inganna il Pisanelli scriuendo, che'l pepe bianco, & nero, sia vna medemma cosa, ma si chiami bianco, quand'egli è acerbo, & nero quand' egli è maturo, perciò che vi sono tre sorti di pepe, tutti tre differenti, ciò è nero, bianco, & longo, anchor, che le piante del nero, & del bianco siano poco differenti. Sono però differenti nelle qualità, perciò che il bianco è più caldo, & piu odorato del nero, & si mette nelle mense de'gran Signori, & è lodatissimo contr'il veneno, & contra le fredezze del stomaco, & è medicina per gli occhi molto gioueuole. Del nero, oltra quello, che ne scriue il Pisanelli vuol Galeno, che mangiandosene cinque grani intieri ogni giorno, gioui à coloro, che patiscono dolor di stomaco, ò per ventosità, ò per copia d'humori crudi. Ha le medemme facultà il pepe longo, ma più valorose: però non si deue vsar'in luogo del nero, ne del bianco, ma di tutti tre se ne fà vn confettò chiamato Diatrion piperion valoroso à tutte le cose dette di sopra.

Della Canella. Cap. CXLV.

Elettione Che sia più fresca ch'è possibile, il che si conosce dall'odore, che sia gagliardissimo, e soauissimo: dal sapore, che sia acutissimo, e dal colore, che tiri al rosso.

Giouamēti Prouoca l'vrina, resiste a'veneni, corrobora il ceruello, e tutte le viscere, chiarisce la vista, ne lascia putrefare gli humori cattiui.

Non si

Non si deue vsare da' colerici, ne in tempi, ne in paesi caldi, perche il troppo vso infiamma le viscere, & il sangue,

Nocumēti

Prendendosi per condimento di cibi flemmatici, ne i tempi freddi, & in poca quantità.

Rimedio

E calda, & secca nel terzo grado.

Gradi

Conferisce ne i tempi freddi à i vecchi, à quei, che sono di fredda complessione, & c'hanno lo stomaco debole.

Tempi età Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

LA canella s'vsa in difetto del vero cinamomo, ilquale à questi tempi non si porta alle nostre parti, se non poco, & sta appresso principi grandi. Questa hà in se l'aromaticità, la stiticità, e l'acuità, & però fortifica tutti i membri; gioua alla tosse, & a gli altri difetti del polmone; aprè l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo stomaco, consumādo l'humidità, che ci ritroua, e sana le morsicature de' vermi venenosi; aiuta la digestione, e scaccia la vētosità; coforta il cuore, fa buon fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma. purga, conforta, & aiuta la testa.

ANNOTATIONE CXLV.

DELLA canella nostra, qual vsiamo in luogo di cinamomo, si suol far'vn'acqua mirabile per il stomaco debole, e conforta il cuore, gioua al fegato, & alla milza, stemperati da humor freddi: Vale à i nerui, al ceruello, & in somma ad ogni mal causato da freddi humori. Il modo di farla, è questo. Si piglia vna libra di canella, che sia pesta sottilmente, poi s'infonde in 4. libre d'acqua rosata, & vna libra, e mezza di buon vin bianco, & tutte queste cose si pongono in vn lambicco di vetro di bocca stretta, che si serrarà co'l suo capello, e poi si metterà in infusione per 24. hore in vn perolo cō acqua tiepida, dippoi ben serrato si metterà fuoco sotto alla medemma acqua tiepida, & si farà bollire, stillādosi (come si dice) in vaso doppio, ciò è buttar il detto lambicco di vetro dentro al detto perolo d'acqua tiepida.

De' Garofani. Cap. CXLVI.

Che siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisitissimo, perche questi sono segni di freschezza.

Elettione

Giouamẽti Fortificano tutti i membri principali, e in ſpetie lo ſtomaco, ſanano il fluſſo, e fermano il vomito, e leuano il puzzore del fiato.

Nocumẽti Nuocono a'colerici l'eſtate, & ancho fanno amare le viuande, quando ſi pongono iñ molta quantità.

Rimedio Se ſi vſano in poca quantità da' flemmatici, ouero in tempi freddi, ne i cibi humidi.

Gradi Sono caldi, & ſecchi quaſi nel terzo ordine.

Tempi età Compleſſioni. Sono ottimi nel tempo dell'Inuerno per i vecchi, per i flemmatici, & per quei, che ſono catarroſi.

HISTORIE NATVRALI.

NASCONO i Garofani in Oriente in alcune Iſole del Mare d'India, e ſi portano à noi per la ſoauità del loro odore, confortano la virtù digeſtiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nauſea, e l'inappetenza. Fanno il cuore robuſto, e moltiplicano gli ſpiriti. Beuutone quattro drãme con il latte, augumentano mirabilmente le forze di Venere. Aſsottigliano la viſta, e leuano i fiocchi, e le nuuole de gli occhi. Per coglierli ſi mettono ſotto gli alberi ſtoie di Palma, e poi gli alberi ſi battono con le canne.

ANNOTATIONE CXLVI.

IN Portogallo, oue ſi può hauer de'garofani freſchi, ſi fa vn'acqua, la qual, oltr'il buon odore, ch'ella hà, porta giouamento alle paſsioni del cuore, prouoca il ſudore à coloro, che patiſcono di mal franceſe; con lor gran benefitio, & l'oglio de'garofani fatto per arte chimica, non ſolamente di fuori, vngendo il ſtomaco, lo fortifica, ma anchora di dentro, preſo al peſo di mezzo ſcropolo, lo rende gagliardo à digerire, & la lor poluere, preſa al peſo di tre dramme con latte, ingagliardiſce il coito. Compone Meſue nel libro 3. de gli Antidoti l'aromatico gariofilato celebrato per fortificar il ſtomaco, il cuore, & ſcacciar le ventoſità.

Del Gengeuero. Cap. CXLVII.

Elettione

Che sia fresco, e non consumato dal tempo, il che dal buon odore, e acuto sapore si comprende, & ancho che quando si spezza, non faccia poluere.

Giouamēti

Caccia la vētosità, riscalda, ma piu tardi del pepe, è ottimo per chi ha lo stomaco freddo, prouoca il coito, consuma le flemme, e chiarifica la vista.

Nocumēti

Non è buono ne i tempi, e paesi caldi, ne per chi ha calda complessione, perche infiamma chi troppo l'ha in vso.

Rimedio

Quando è fresco, se si condisce co'l mele; diuenta ottimo per i vecchi, e per riscaldare: ouero secco se ne vsi in conueniente quantità,

Gradi

Quando è fresco, è caldo in terzo grado, & humido nel primo: ma quando è seccato, diuenta secco nel secondo grado.

Tempi età Complessioni.

Gioua vsarlo ne i tempi molto freddi à i vecchi, à i flemmatici, & à quelli ch'abondano di molta humidità, & ventosità.

HISTORIE NATVRALI.

Il Gengeuero, quando è fresco, hà molta humidità, il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe: e questo è causa, che non riscalda cosi presto, come fa il pepe, al qual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuero, che fresco si condisce in Oriente, è molto buono per moltiplicare il latte, lo sperma, e per accrescere il coito: e cosi ancho per dar forza ad vn stomaco debole; leua l'oppilationi, e gioua alla testa, e fa penetrar presto il cibo. Si porta il Gengeuero da Calicut città famosissima dell'India, fresco, e condito con zuccaro, ò con mele, e si serua per gli vsi sopradetti.

ANNOTATIONE CXLVII.

Scalda parimente il Gengeuero com'il pepe, & li garofani, ma per esser piu humido, richiede maggior longhezza di tem-

po,

po però oue bisogna scaldar prestamente, si deue vsar il pepe, & oue il calor è necessario sì; ma con longhezza di tempo si deue vsar il Gengeuero, & condito con zuccaro dissecca gli humori superflui del stomaco, & conforta la natura.

Della noce Moscata. *Cap.* CXLVIII.

Elettione. Che sia fresca, e non pertugiata, che sia graue, ben piena di humore, & ben grassa, che queste sono fresche, & che sia rossa.

Giouamēti. Fa buon fiato, leua le lentigini, conforta la vista, lo stomaco, il fegato, e la milza, prouoca l'vrina, e conferisce alla matrice.

Nocumēti. Nuoce particolarmente à quei, che patiscono di morici, e che sono stitichi, perche ella stringe il corpo.

Rimedio. Vsandola di raro, & in poca quantità, e mescolandoui seco vn poco di Gengeuero, che con l'humidità sua la contemperi.

Gradi. E' calda, & secca nel fine del secondo grado.

Tempi età Complessioni. E' ottima ne i tempi dell' inuerno per le persone, che sono graui di età, per i flemmatici, ma nuoce à i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La noce Moscata spesso si pone ne i condimenti delle viuande de' nobili, perche hà buon' odore, e grato sapore. Fa buon fiato di bocca, accresce la vista, conforta tutte le viscere, e particolarmente la bocca dello stomaco: fa vrinare, e ferma il vomito, leuando via l'inappetentia, fa digerire, consuma la ventosità, fa gran benefitio à quelli, c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato freddo, perche riscalda notabilmente. I flemmatici, & i melanconici l'vsino copiosamente, & i colerici se n'astenghino.

ANNOTATIONE CXLVIII.

POSSIEDE le medemme qualità la noce moscata, che i garofani; Et come di lor se ne fà vn'oglio, che parimente conforta il stomaco, & leua i dolor de' nerui, & delle gionture, causati per humor freddi, così al dolor del stomaco, causato per ventosità, ò frigidità porta gran giouamento la noce moscata, se trita si bollirà con mezza libra di mele rosato, & due oncie d'acqua vita, & si farà bollir fin tanto, che sia consumata l'acqua. Poi di questo liquore se ne darà al patiente tre cucchiari la mattina à digiuno, continuando per tre ò quattro giorni. Ilche può giouar anchor alle donne ne' dolori matricali, causati dalla medemma causa, & in tal caso, si piglia vna noce moscata, & si pesta grossamente cō due radici di matricaria, poi si fa cuocer ogni cosa in mezza libra di buon vin bianco, fin tanto, che ne sia cōsumato il terzo, & poi colato, se gli aggiongerà due drāme di zuccaro fino, & si beuerà.

Del Zaffarano. Cap. CXLIX.

Elettione Deue esser fresco, ben colorito, e c'habbia nelle fila alquanto di bianco, longo, non fragile, pieno, che bagnato tinga le mani, che non habbia odore di muffa.

Giouamēti Conserua tutte le viscere, e fa buon colore di viso, conforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'vrina, & beuuto accelera il parto.

Nocumēti Va alla testa, e gli nuoce facendo dolore, sonnolenza, & offusca i sensi, fa nausea, e toglie l'appettito, è contra l'ebbriachezza.

Rimedio Si adopri in pochissima quantità, e ne i tempi freddi, perche così farà stare il cuore allegro.

Gradi E' caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Tempi Età Complessioni. E' vtile vsarlo l'Inuerno in poca quantità, à i vecchi, à i flemmatici, & à i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

IL Zaffarano, che si chiama da' Latini Crocum, è notissimo à tutto il mondo; apre l'ostruttioni, e fortifica il cuore, entra in tutte le medicine cordiali, prouoca il sonno, leua via l'asma, & tutti i difetti del petto. Non è buono per la vista, ne per la testa, onde si deue vsare in molto poca quantità, e d'inuerno, ne i cibi humidi. Ha virtù di maturare, di mollificare, e di leggiermente aprire. Applicato con latte humano ferma i flussi de gli occhi. Egli hà del costrettiuo, e però rende il corpo stitico. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'intelletto.

ANNOTATIONE CXLIX.

OLTRA le qualità, & virtù, che possiede il Zaffarano descritte dal Pisanelli, vi è questa ch'aiuta le donne à partorire, si come afferma Rasis, scriuendo, che fu vna certa donna, che per molti giorni patiua nel partorire, & gli donai (dice) à bere due dramme di zaffarano, & presto partorì, & hauendolo prouato in molt' altre donne, ho trouato hauer sempre fatto il medemmo effetto, ne mai ha fallato, come credo, ch'habbino inteso le nostre donne d'Italia, lequali quando sono vicine al parto, in tutte le lor menestre l'vsano volentieri. Ma auertischino, che quando si sono lisciate, nõ venghi lor appresso qualch'vno, che n'habbi masticato, perche farà lor diuentar il volto pallido.

Del Zuccaro. *Cap.* CL.

Elettione Che sia bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da rompersi.

Giouamẽti Mantiene il corpo netto, & mondo, & gioua alle reni: nutrisce più del mele, allarga, e monda il petto.

Nocumẽti Fa venir la sete, e si conuerte facilmente in colera, e però nuoce à quei, che hanno calda complessione.

Mangian-

Mangiandosi con granate, ouero aranci, che siano di sapore acetoso. *Rimedio*

E'caldo,& humido nel primo grado, ouero secondo alcuni è temperato. *Gradi*

E' buono d'ogni tempo, e conferisce più à quei, che sono di età matura, e di fredda complessione, ch'à i giouani, & à i colerici. *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Zuccaro si chiama mele di canna, perche si caua dalle canne di mele, e per esser buono, conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmente da' Medici e detto Tabarzet. Egli tira al caldo, ma non quanto fa il mele, e non è ancho tanto asterſiuo: e però più diletta allo stomaco, al polmone, & al petto, ch'il mele. In tutte le viuande è gratissimo, eccetto che nella trippa, perche postoui sopra, fa puzzare, come sterco de' buoi fatto di fresco. Mollifica la gola, & il petto, come ancho quel zuccaro, che si chiama Candito, che leua la raucedine.

ANNOTATIONE CLI.

VOGLIONO alcuni, che'l zuccaro non fosse conosciuto da gli antiqui, ma che solamente vsassero il mele, come si vede nelle lor compositioni, nelle quali non si fà mention alcuna di zuccaro, mà solamente di mele: nondimeno Galeno nel 7. *De simplicium medicamentorum facultatibus* al cap. 120. scriue, *Saccharum, quod ex India, atque fœlici Arabia conuehitur in calamis (vt aiunt) concrescit, & ipsum mellis est species, minus certe nostro dulcius, sed ad similes ei vires obtinens, quod ad abstergendum, desicandum, & digerendum attinet; porrò quatenus nec inimicum stomaco est, ceu nostrum, nec sitim afferens, eatenus ab illo substantia differt.* Per le quali parole vuol inferire, che'l zuccaro portato

dall'India, & dalla felice Arabia nelle canne, è ſpetie di mele; ma manco dolce d'eſſo; non nuoce al ſtomaco, ne fa ſete, per il che è molto differente dal mele, & ſi comprende facilmente per le dette parole, che'l zuccaro è ſtato conoſciuto al tempo di Galeno, coſi naturale, come ſi generaua nelle canne, dalle quali per il caldo del ſole riſudaua,& non era altro il zuccaro de gli antiqui,che la parte piu ſottile di quello, che era nel midollo delle canne, vſcitone fuori per i porri di quelle: ò vero rimaſto attaccato alle canne,& ſecco dal ſole,& condenſato, come ſi condenſa à noi per arte di fuoco,eſſendoſi trouata l'arte di far bollir quel le canne al fuoco, & cauarne maggior copia,& coſi è venuto in più gran cognitione à tutti, & vſato ne'noſtri medicamenti piu preſto del mele, per non eſſer tanto caldo,hauendo però piu preſto del caldo,che altrimenti: Però auertiſchino i Medici, i quali nelle febbri coleriche cõcedono a' ſuoi amalati l'acqua cotta co'l zuccaro, che conuertendoſi in colera, lor augumenta la febbre, come ſcriue Galeno al 4.de *ratione uictus in morbis acutis. 22.cap.* coſi è ſtata leuata l'operatione alla natura di far quello, ch'adoperauano gli antiqui,in luogo del quale adoperiamo noi il zuccaro candido fatto per arte.

Del mele. *Cap.* CLI.

Elettione — Che ſia puro,chiaro,lucidiſſimo,che tiri al color bianco, e che ſia ben granito, e groſſo.

Giouamẽti — Riſcalda lo ſtomaco, maſſime ne i vecchi, muoue il corpo,reſiſte alla corruttione, e ſi conuerte in buon ſangue.

Nocumẽti — Nuoce à quei,che ſono di calda compleſſione, perche infiamma il ſangue, e moltiplica la colera, per la ſua acrimonia.

Rimedio — Mangiandoſi con frutti, ò altri cibi,che ſiano di ſapore acetoſo, ò vero co'l zuccaro roſato.

Gradi — E'caldo, & ſecco nel ſecondo grado.

Tempi età Compleſſioni. — Non ſi deue vſare ſe non ne i tempi freddi, per i vecchi, per i cattarroſi, e per quei, che ſono di calda compleſſione.

HISTORIE NATVRALI.

IL Mele è amico de' vecchi, e nemico de' giouani, de' colerici, e de' febbricitanti: quando è crudo; si sente agro al gusto, muoue il corpo, prouoca il vomito, e genera ventosità nelle budella: ma quando egli è cotto, conuiene à quei, che sono frigidi per natura, per età, ò per infirmità: ma nuoce a i calidi, per che si conuerte in colera. Muoue l'vrina, netta il petto, & i polmoni da gli humori, che lor casca dal capo. Se si digerisce, nutrisce molto, ma preso in gran quantità, subito fa opilationi. Si cuoce, fin che diponga tutta la schiuma.

ANNOTATIONE CLI.

IL mele è caldo, & secco, & possiede le medemme qualità del zuccaro, saluo, ch'è differente da quello, per esser caldo, & si fa in diuerse stagioni; si prepara in diuersi modi, & si porta da diuerse regioni; Però coloro, che voglion comprare, deuono piu tosto elegger quel, che si fà la state, che sia ben cotto, & che si porti da paesi, oue siano herbe odorifere: & per ciò si loda communemente quello di Spagna, & poi quello, che si fa nelle montagne della Briga, per esser piu bianco, & migliore, & per comporre medicamenti interiori, & esteriori, così per la sanità del corpo, come per la bellezza; percioche l'acqua stillata quattro volte per lambicco di vetro, fà i capelli longhi; belli, & amazza le lendini, & i pedocchi.

Mosto cotto, ò sia vin cotto. Cap. CLII.

Elettione — Che sia fatto di vino cauato dall' vua dolce, cotto tanto, che manchi per metà, e che sia ben chiaro.

Giouamẽti — Gioua alla strettezza del petto, & à gli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, & della vessica, & è buono contra i veneni.

Nocumẽti — Fa ostruttione, genera ventosità, dà grosso nutrimento, tardi

 si dige-

si digerisce, & non è troppo amico dello stomaco.

Rimedio Vsandosi non per cibo, ma per condimento, & seco sempre si ponga pepe, ò altre cose aromatiche d'inuerno.

Gradi E' caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi Età Complessioni. Ogni volta, che sia per condimento de' cibi, conferisce ad ogni età, & ad ogni complessione, in tutti i tempi dell'anno, e massime nell'inuerno.

HISTORIE NATVRALI.

IL mosto cotto volgarmente detto Sapa, se si fa di vin negro, nutrisce molto, genera nutrimento grosso, ma consuma, e leua i catarri del petto. Quando si fà di vin bianco, diuenta piu sottile di sostanza; e moltiplica piu il petto, e muoue anchora piu il corpo. La Sapa è di grossa sostanza; ma posta in empiastri fatti di semola, e sale, mitiga i dolori gagliardamente; fa grande opilatione nel fegato, e nella milza, sì per esser dolce, come ancho per esser grossa: però quei, che sono opilati, la deuono lasciare in tutto, e per tutto, ouero vsarla in poca quantità.

ANNOTATIONE CLII.

OLTRA l'vso del vin cotto da' Cirurgici per mitigar i dolori delle parti esteriori, è anchora spesso vsato da' Medici nelle parti interiori, messo ne' cristieri fatti contr' i dolor colici, renali, & matricali, perciò che risolue piu presto i dolori, che non fa il vino, come recita Galeno al 3. delle compositioni de' medicamenti secondo i luoghi, cap. 6. Oue parlando de i liquori, che conuengono à dissoluer' vnguenti, dice. *Liquor verò quo hæc diluuntur ex musto Sapa fit, multo enim, magisq; dulcia vina dolorem sedat. Et al 7. Mustum igitur coctum hoc est Sapa, lenissimum est pharmacum.*

Dell'Aceto. Cap. CLIII.

Che sia fatto di ottimo vino, che sia vecchio, & se si può, che dentro ci siano le Rose.

Elettione

E'ottimo per smorzar l'ardore della colera, e la sete: fortifica le gingiue, risueglia l'apetito, & incide la flemma.

Giouamẽti

Nuoce molto à i nerui, & alle donne, che patiscono male di matrice, è pessimo per i macilenti, punge lo stomaco, e le budella.

Nocumẽti

Mescolandoci seco acqua, & zuccaro in molta quantità, ouero vua passa dolce.

Rimedio

E'freddo nel primo grado, & seco nel secondo, quantonque sia di contrarie qualità composto.

Gradi

E'gioeuole nei tempi molto caldi per i giouani, e per i colerici; nuoce a i vecchi, & à quei, che patiscono ne i nerui.

Tempi età Compleſsioni.

HISTORIE NATVRALI.

TVTTI i Filosofi s'accordano nella siccità dell' Aceto, ma nel resto sono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche smorza l'ardore della colera, & altri lo pongono caldo, perche buttato sopra la pietra, bolle, e rompe la pietra, però si può dire, che la sua calidità sia in potentia, e la frigidità sia in atto dominante: e quanto manco egli è forte, tanto più è freddo. E' nemico a i melanconici, & a' stomachi freddi, e particolarmente alle donne, per rispetto della matrice. Se si beue caldo, fa resistenza alle beuande venenose, ma beunto in quantità, genera l'Hidropisia.

ANNOTATIONE CLIII.

ANCHOR, che seguendo la commune opinione, tenghi il Pisanelli l'aceto esser freddo, nondimeno quanto è piu vecchio, & fatto di miglior vino, tanto è manco freddo; Però si

deue

deue distinguer, secondo l'età, & secondo la forza del vino, del qual egli è fatto. Vogliono alcuni, che se in vn vascello d'aceto si metterà al tempo delle vendemmie vna secchia di mosto, che lo rẽderà piu forte, & migliore: & le pietre affocate poste nell'aceto, lo renderanno piu potente, così il pepe trito. Et al contrario se'l vino, che viene acetoso, si vorrà conseruare, ò ritornar nel pristino suo esser, si deue tramutar in vn'altro vascello, che sia buono, & mettergli vna quantità di feccia di vino, & mescolarlo insieme, lasciandolo così vintiquattr'hore, poi fatto chiaro, cauarne, & si trouarà il vin buono, come prima. Alcuni gli mettono farina di castagne, altri di ceci, altri di mirto, & ogn'un di questi fa l'effetto sopra detto.

Dell'Agrestio. *Cap.* CLVIII.

Elettione Che sia fatto d'vua acerba auanti ch'entri la Canicula, secondo, che insegna Dioscoride: ouero secondo l'vso commune, purche sia chiaro.

Giouamẽti Gioua mirabilmente l'estate à smorzare la colera, à suegliar l'appetito, & à quelli, che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo.

Nocumẽti Stringe gagliardamente il petto, e fa venire la tosse, & è ancho molto nemico à i nerui, & à chi patisce dolor colici.

Rimedio Vsandosi in compagnia delle carni, ò d'altri cibi caldi, grassi, e dolci.

Gradi E' freddo nel primo grado, & secco nel secondo.

Tempi e Complessioni. Si deue vsare l'estate ne i tempi molto caldi: e conferisce à i giouani, & à i colerici: ma è inimicissimo de'vecchi, e de'flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

L'Agrestio si chiama da' Latini Omphacium, conferisce à gli infiammati, & à gli abbrugiati, piu che l'Aceto: conuiene molto à i

corpi

corpi colerici, & à i sanguigni. In alcuni luoghi si caua il suco da' limoncelli, e da gli aranci acetosi, e si serua per l' vso d' agresto, & riesce più grato. L'agresto vuol hauer del color citrino, che tiri al rosso. Rinfresca potentemente doue bisogna. I cibi caldi, secondo Auicenna, come sono i colombi, si deuono mangiare con molt' agresto, e così tutti gli altri caldi. Sopra i pesci si ponga con spetie calde.

ANNOTATIONE CLIIII.

L'Agresto è più freddo, ò manco freddo, secondo che sono l'vue, da'quali vien spremuto, percioche si suol communemente spremer d'vue saluatiche, chiamate lambrusche, & questo è molto freddo, il qual piu presto si deue adoperar per medicina, che per condimento de'cibi. Secondariamente si suol fare di buon'vue mal mature, & quanto l'vue saran migliori, sarà migliòr l'agresto, & è più conueniente ne'cibi, che'l primo, per esser più confortatiuo al stomaco. Terzo, si suol far d'vue, che nō sono mature, ma che piu s'appropinquano alla maturità, che l'altre, & questo non è così freddo de gli altri, & si puol vsar anchora con minor danno de gli altri doi.

Della Salsa. *Cap.* *CLV.*

Che sia fatta con herbe molto odorifere, come serpilla, menta, basilico, aceto rosato, doi garofani, pane arrostito, & vn poco d'aglio per chi piace. — *Elettione*

Risueglia mirabilmente l'appetito, e fa mangiare con voglia, fa digerire bene il cibo, e taglia le flemme, che sono nello stomaco. — *Giouamēti*

Nuoce à i febbricitanti, & a que i, c'hanno stomaco ardente, massime se si mangia in gran quantità. — *Nocumēti*

Mescolandoci buona quantità di suco d'agresto, ò d'aranci acetosi, e mangiando cibi buoni appresso. — *Rimedio*

E'calda

Gradi

E'calda più e meno, secondo la natura dell'herbe, che ci si mettono.

Tempi età Complessioni.

Questa è stata ritrouata per suegliare l'appetito ne i tempi ardenti, per ogni età, & complessione: e massime per i giouani.

HISTORIE NATVRALI.

LA Salsa è sapor verde, è molto in vso per tutte le parti, e si mangia con le carni, per farle più grate al gusto; e l'estate massime, quando per souerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fa in mille modi, ma Virgilio dicendo.

Allia, Serpillumq; herbas contundit olentes.

Pare ch'approui questa per la migliore. Alcuni vsano la mostarda, detta Mustus ardens, *qual non conuiene se non ne i tempi freddi, s'vsa ancho l'Agliata, il sapor d' Vua, il sapor di Visciole, la Peperata, & altri sapori secondo i gusti varij delle persone, e secondo i tempi.*

ANNOTATIONE CLV.

DESCRIVE il Pisanelli varie, & diuerse sorti di salse, delle quali non parlando per hora, farò solamente mentione di quella, che si domanda mostarda, fatta co'l mosto, & con il senape, la qual essendo calda, & secca, prouoca l'appetito, purga il ceruello dalle humidità superflue, & apre l' opilationi della milza. Oltra di ciò l'empiastro fatto di senape, applicato alla sciatica, gli apporta gran giouamento, & fa vrinare, & à coloro, ch'hanno la lengua gonfia per humidità, fa mirabil seruitio se sarà masticata; Vale anchora il senape trito, & poluerizzato à lauar le mani à coloro, che patiscono di pedicelli, ò di prurito in esse.

Del Vino. *Cap.* *Et*

ANNOTATIONE CLVI.

TRVOVO appresso molti scrittori, che'l vino, & per sua natura, & per vn'ascosa proprietà, è familiarissimo al nostro calor naturale, conciosia, ch'aiuti la concottione, distribuischi il nutrimento per tutt' il corpo, creschi la sostanza del calor naturale, si transmuti prestamente, & si conuerti nella natura de' membri del nostro corpo: Onde si dice non esser tanto per bere, che per nutrire: come riferisce Galeno al 3. de gli alimenti, oue dice, che molti affermauano, il vino non tanto douersi bere, per ciò che conduchi per l'humidità sua i cibi solidi per le vene, quãtò per il suo buon nutrimento, che suol dar' al corpo; come giornalmente si vede in coloro, che stanchi, deboli, & lassi, subito c'haran preso vn'poco di pane, infuso nel vino, vengono à ristorarsi. Perciò truouo, che non solamente gli antichi l'vsorno per bere, ma per nutrirsi anchora, & per questo quasi in ogni condimento, mescolauano qualche poco di vino, come cibo confortatiuo, & restauratiuo del corpo, & dell'anima nostra.

Di non incorrer' in vna vbbriachezza. *Cap.* *Et*

ANNOTATIONE CLVII.

HAVENDO scritto il Pisanelli l'effetto, che fa il vino, quando vien beuuto fuor di modo, dirò in poche parole quel, che si può fare, acciò che l'huomo non incorra in vna vbbriachezza; Et prima dirò, che chi vuol'hauer del tutt'in odio il vino, pigli vn'anguilla viua, & la lasci morir in vn vaso pieno di vino, & beua di quello, c'harà sempre in odio ogni altro vino. Vuol Galeno, che'l polmone di pecora, mangiato à digiuno, impedisca l'vbbriachezza, anchor che ne beuesse vn staro. Altri vogliono,

che le foglie di ruta,& le amandole amare mangiate auãti il bere, prohibischino, che'l vino non facci alcun male; Il che fan parimente i caoli mangiati co'l brodo. Et à coloro, che vorran bere molto, & senza nocumento, alcuni danno vn poco di pietra di pomice poluerizzata in farina, la quale per la sua siccità, essicca la grand'humidità del vino. Questa medemma pietra messa in vn vascello, quando bolle il vino, smorza l'ebollitione, & rende il vino chiaro.

Dell' età de' vini. Cap. Et

ANNOTATIONE CLVIII.

PARLANDO il Pisanelli delle qualità del vino nuouo, & vecchio, non fa mention'alcuna, qual sia il nuouo, & qual sia il vecchio, ne di ciò hò trouato appresso i dottori, ne Greci, ne Arabi che se ne facci mentione alcuna, saluo, che Dioscoride nel lib. 5. al cap. 7. diuidendo il vino in tre età, dice, che'l vin vecchio nuoce a'nerui, che'l nuouo gonfia, & che quel di mezz'età, non nuoce in parte alcuna. Cosi Galeno al 4. delle compositioni de'medicamenti per generi al cap. 5. dice, che'l vin nuouo non passa; che'l vecchio è agro; & che quel di mezz'età è buono, che è tra cinque,& dieci anni: quasi, che voglia,che dal principio delle vendemmie sin'à cinqu'anni, il vino si chiami nuouo, da cinque sin'à dieci, di mezz'età, & da dieci in poi si chiami vecchio. Il che potrebbe forsi stare, s'ei parlasse di quei gagliardi vini di Grecia, che durano longamente, come scriue Plinio nel libro 14. dell'Historia naturale al cap. 4. oue dice,ch'egli ha veduto de'vini di ducent'anni; il che dimostra,che gli antichi han diuersamente da noi trattato dell'età de'vini.

Et perche noi chiamiamo nuoua vna cosa,quando non è lontana dal suo principio, & vecchia, quando è molto lontana, & mezzana quella, ch'è di mezzo, che non sarà ne nuoua, ne vecchia, come per essempio, vin nuouo si chiamarà quello, che nõ sarà vino più d'vn mese, ò doi, ò tre doppo le vendemmie, &

da

da tre fin'à otto, ò dieci, mediocre, & passato l'anno si chiamarà vecchio, (perciò che i nostri vini non posson durar si longamẽte, come quelli de gli antichi, prima, per non esser si gagliardi, & poi perche siam miglior beuitori, che non li conseruiamo tanto tempo;) Per ciò diremo, che'l vino mentre ch'egli harà anchora l'odor del mosto, & che sarà caldo, dolce, & turbido, sarà nuouo, & quel, ch'harà persa la dolcezza, che non sarà turbido, ma puro, chiaro, & alquant'agro, sarà vecchio, cosi il vin puro, chiaro, con buon' odor dell'vua, & senz'alcuna acutezza, sarà di mezz'età, anchor che possi esser nuouo, & vecchio di manco, & maggior tempo, secondo le regioni doue si fà. & questo basti.

Del vin dolce. Cap. CLIX.

Elettione

Che sia di sostanza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, & trasparente, benche di raro si troui.

Giouamẽti

Diletta mirabilmente alla maggior parte de gli huomini, che seguitano l'appetito senile del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Nocumẽti

Opila gagliardamente il fegato, e la Milza, empie la testa, fa sete, & genera la pietra nelle reni, e si conuerte in colera.

Rimedio

Ch'i colerici non l'vsino in modo alcuno, ne quei, c'hanno le viscere malamente disposte, ò pure di rado, & in poca quantità.

Gradi

E' caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi età Complessioni.

Non si deue vsare se non à i tempi molto freddi, & è più conueniente à i vecchi, ch'à giouani, perche facilmente si conuerte in colera.

HISTORIE NATVRALI.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientißime alla natura humana, ma per accidente si fanno nociue, come il vino dolce non tanto nuoce perche sia dolce, quanto perche è di sostanza grossa, il che è causa della tarda penetratione, e però è opilatiuo, nuoce al fegato, ch'è affetto di apostema, ò di durezza, e così alla milza. Il polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce, come il fegato ne sente nocumento, perche aiuta lo sputo, massime s'è bianco. Nuoce al fegato, perche gli arriua subito auanti, che si coli per strade larghe: Ma al polmone non arriua, se non dopò ch'è ben colato per strade strette.

ANNOTATIONE CLIX.

IL vin dolce è miglior per i magri, che voglion diuentar grassi, che per i grassi; per ciò che per la tardità, che fa nel penetrare, fa diuentar l'huomo grasso. Oltra di ciò dice Galeno, c'ha questo di buono, che muoue il corpo. Et quando nel polmone sono humori crudi, & viscosi, li fa sputar fuori, pur che siano già concotti, & preparati dalla natura, altrimente non si dee bere, che portarebbe gran nocumento. Scriue Aristotile nel 4. della sua Metheora, alla 3. sessione de' problemi, che'l vin dolce non può imbriacare, ne si può condensare per il freddo; il che molti trouano strano, poi che si vede molti beuitori di vin dolce diuentar vbbriachi, che lasciaranno di marauigliarsi se vorranno ben considerare quel, che scriue Plinio di quella sorte di vin dolce, chiamato Protropio, il quale anchora Galeno vsa ne'medicamenti, & di questo credo, ch' habbia voluto parlar'Aristotile, che si faceua di mosto, ch'vsciua dall'vue, auanti, che si spremessero, il qual poi si metteua nelle botte, & si teneua al sole per quaranta giorni, ne'giorni caniculari, del qual Vitruuio nel lib. 8. al 3. cap. dice, ch'i nobili Romani vsauano volentier' il Protropio ne'lor banchetti, per esser dolce, & che nó

im-

imbriacaua; Et si truoua anch'appresso di Varrone, & d'Aulo Gellio, ch'alle donne, alle quali era intedetto l'vso del vino, era concesso di ber di questo, come che fosse senza pericolo d'imbriacare.

Del vin brusco. *Cap.* CLX.

Che habbia mediocramente dell'astringente, e non sia ne pontico, ne austero: sia sottile e poco coloriato, & ben fatto. — *Elettione*

E'buono nella febbre Diaria al fegato infiãmato, & al stomaco diseccato; rinfresca, leua la sete, sana il flusso, e stagna il vomito. — *Giouamẽti*

Stringe il petto, e fa venire la tosse, non dà buon nutrimento, ne fa buon sangue, & impediſce il sudore. — *Nocumẽti*

Non s'vsi se non per medicina de'conualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la colera auanza. — *Rimedio*

Tra gli altri vini ha tanto poco calore, che non arriua al primo grado, è ben secco nel secondo grado. — *Gradi*

Questo s'ha da bere solamente ne i tempi molto caldi; & è per i giouani, & per i colerici, & molto nemico à i vecchi, & a'flemmatici. — *Tempi età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Vini bruschi, agrestini, stitici, pontici, austeri, & acerbi si confondono tra loro per la poca differenza, c'hanno questi sapori tra loro. E' ben vero che l'austero participa dell'amaro, & il pontico del sorbigno. Quei, che propriamente sono bruschi, sono buoni per i gran caldi, purche non partitipino dell'acetoso; cauano la sete, e rinfrescano, ma presuppongono vno stomaco molto caldo. I raspati, quando sono di vin' ottimo, sono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congionta co'l sapor dolce, ò altro sapore di vin buono, prouoca l'vrina, fa digerire il cibo, e non lo lascia fumare al capo, e risueglia l'appetito.

ANNOTATIONE CLX.

IL vin raspante si fa in doi modi, l'vno è, che si mettono alquant'vue acerbe con le mature nel torchio, & si spremono, il vin, che n'esce, si mette nella botte, ò vero si scielgono l'vue, & si pestano con alquante raspe, & si mettono l'vue, & le raspe insieme nella botte con altretanto mosto; Per il che il mosto piglia dal suco di quelle raspe, & dalli vachi, che vi sono, vn piccante molto dilettreuol al gusto. Noi in Piemonte pigliamo l'vue ben mature, & n'empimo vna botte, à quali aggiongemo tanto di vin vecchio, & di mosto, che sia piena la botte, & quando ne cauiamo vna stagnata, gli ne mettiamo vn'altra, & cosi si fa vn vino, che ricrea il stomaco, & toglie la sete, spetialmente a'colerici, & a' sanguigni. Oltra il detto vin raspante, vi è il vin puro, fatto da se senz'altra mistura, qual chiamiamo piccante, & questo credo, che fos'anchora appresso gli antichi; il che si pruoua per molt'authorità. Prima per Plauto nel penulo, oue dice, *Vetustatem edentulo, vetustatem irriger*. chiamandolo vino edentulo, per far differenza da questo, che si chiamaua dentato, & mordace. Et poi per Plinio nel lib. 14. al cap. 20. oue scriue, che spargendo alquanto di poluer di pece nel vino, diuenta odorato, & acuto di sapore: & per questo ne dà ad intender due cose, l'vna, che gli antichi per mantener buoni i lor vini, serrauan ben le botte con la pece; & l'altra, che gli metteuano qualche poco di pece dentro poluerizzata, per dargli sapore; & dalla pece, chiamata da'Latini *pix*, credo, che sia venuto il vocabolo piccante. Ne si marauigli alcuno, che la pece, la qual hà si mal odore, si mettesse ne'vini, per farli odoriferi, per ciò che vi si metteua si ben lauata, & si ben netta dentro, che se gli toglieua ogni mal odore. Fece anchora memoria del vin piccante Auerroe al 7. delle sue collettanee al cap. 16. dicendo. *Vinum, quod melius reperitur, est aromaticum, cuius caliditas penetrare potest per totum corpus, quod sit sine amaritudine, & stepticitate, & est illud vinum, quod est vinosum, pungitiuum in principio; postea delectabile sine aliqua ponticitate.*

Del

Del Vin rosso. *Cap.* CLXI.

Che sia di sostanza più sottile che sia possibile, splendido, e chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino. — *Elettione.*

Nutrisce molto bene, genera buon sangue, leua la Sincope, e fà vedere sogni grati la notte. — *Giouamēti*

S'è grosso; graua lo stomaco, nuoce al fegato, & alla milza, con fare opilatione, & è assai tardo da digerirsi. — *Nocumēti*

Mangiargli appresso granati, ouero aranci acetosi: ouero altri cibi conditi con aceto, ò con succhi acetosi. — *Rimedio*

E' caldo nel fine del primo grado, e nel principio del secondo, nel resto egli è temperato. — *Gradi*

Questo è buono ne i tempi freddi per quell'età, & complessioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento astringente. — *Tempi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Vini rossi, e grossi sono tutti piu nutritiui de gli acquosi, per la grossezza grauano vn poco lo stomaco, non ascendono al capo, non fanno imbriacare, ma se lo fanno, tardi si risoluo: empiono le vene di sangue grosso. Dice Galeno, che ha veduto gli Athleti vsar tali vini per hauere gran forza, e l'hanno acquistata grandissima, e nutrimento, come di carne di porco. Però à giouani si danno auanti il cibo, à vecchi ne prima, ne poi: perche per difetto di calore, generano pietra, & opilatione nelli reni. I neri dolci, sono ancho più nutritiui, ma ancho opilatiui. I neri austeri generano humori melanconici. I rossi dolci sono pettorali. I rossi, che tirano assai al chiaro, e raspano, fanno orinare assai, e si dicono di color Goro.

ANNOTATIONE CLXI.

IL vin rosso, sottile, stomatico, lucente, & chiaro, che communemente s'vsa da noi, porta al corpo, & all'animo molti giouamenti; frà quali ve ne sono dieci principali, cioè cinque al corpo, che son questi, che fa buona digestione, prouoca l'vrina, fa bel colore, induce buon'odore, & aiuta il coito: & cinqu'all'animo, che dà buona speranza, rallegra i spiriti, fa l'huomo audace, abbatte l'arroganza, & produce vna bellezza singolare. Onde nell'Ecclesiastico si legge. *Vinum in iucunditate causatum est, & est exultatio animæ, & cordis.* Et altroue, *Vinum moderatè sumptum, sanitas est animæ, & corporis.* Perciò scriue Auerroe al. 5. cap. de' suoi collettanei. *Vinum natationem cibi in stomacho necat, ventositates resoluit; vrinam prouocat, & sudorem, animam lætificat, & iuuat naturam ad expellendum superfluitates.* Vsorono gli antichi diuersi modi nel cōdir'i lor vini, & si può creder, che lo facessero per tre cause. Prima per adolcir l'asprezza del vino, & farlo piu chiaro, secondo per farlo più gagliardo, & che diuentasse piu presto vecchio, terzo per guardarlo, che non si guastasse. Per la prima scriue Plinio, che gli Africani soleuan porre nel vino, gesso, ò ver calcina, per allegerir l'asprezza d' esso, si come i Greci soleuan porre marmore, ò sale, ò acqua marina, com'intendo, che si fa anchor nella maluasia di Candia, oue si sente vn certo odor, & sapore d'acqua salsa; & appresso i Mantoani nel lor vin bianco si suol metter allume di rocca, il qual, per hauer del corrosiuo, non è buon per la sanità, anchor che lo renda piu gagliardo, & piu chiaro, in luogo del quale sarebbe meglio metter delle raspaticce di scorza di nocciuola, come s'vsa in molti luoghi, che lo renderebbe chiaro, & buono in poco tempo. Per far poi, che'l vino fosse piu gagliardo, & diuentasse piu presto vecchio; scriue Plutarco al 5. de' suoi problemi al 3. cap. che gli Italiani, i quali habitauano press'il Pò, eran soliti d'vnger le botte con pece, & poi di metterui il vin dentro, aggiongendoui vn poco di ressina, ò sia pece cotta, per far, che quelle botte rendessero

il vin

il vin piu forte, & piu gagliardo, & che l'acquosità, & l'humidità di quel vino fosse dalla ressina consumata. Altri per far, che s'inuecchiasse presto, metteuano le botte in luoghi caldi, ò vero le teneuano al fumo, acciò che'l fumo, che penetraua, essiccasse l'acquosa humidità del vino, si com'intendo, che si fa anchor in Provenza, & à Marseglia. del qual scriuendo Martiale dice.

Improba Massiliæ quicquid fumaria cogunt,
Accipit ætatem quisquis ab igne cadus.
Et altroue.
Massiliæ fumos miscere niualibus vndis,
Parce puer pluris, ne tibi constet aqua.

Vuol parimente Galeno, che suo padre fosse solito di conseruar' il vino nel medesimo modo, donde Horatio dice.

Hic dies anno redeunte festus
Corticem adstrictum pice dimouebit
Amphoræ fumum bibere institutæ
Consule Tullo.

Resta la terza causa, qual'era di conseruar il vino, che non si guastasse; Et per ciò fare, alcuni metteuano nel vino del sale, & altri dell'acqua salsa del mare, alludendo, che si come il mar cõserua le cose incorrotte, così conserua il vino da corrottione. Alcuni altri vi metteuano del vin cotto, com' intendo, che si fa anchora in molte parti del regno di Napoli, & son molti, ch'al tempo nostro pongono sopr' il vino, quando la botte è piena, dell'oglio d'oliua, dicendo, che come l'oglio conserua ogni suco, così medemmamente conserua il vino. Ho trouato poi appresso d'alcuni, che scriuendo nel fondo, & dentro della botte il sottoscritto verso, mai il vino si gualtarà, ciò è.

Gustate, & videte, quòd suauis est Dominus.

Del vino bianco. Cap. CLXII.

Elettione Che non sia di più d'vn'anno, perche sarebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di vue mature, nate nelle colline.

Giouamēti Resiste à i veneni, purga le vene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine: è buono per i vecchi, perche conforta il calor naturale.

Nocumēti Leua l'appetito del coito, perche disecca lo sperma, nuoce à i conualescenti, & à chi ha i membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedio Vsandosi in conueniente quantità ben temperato con l'acqua, e mangiando appresso le Cotogne.

Gradi E' caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Tempi età Comples-sioni. Conferisce in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione, purche non sia troppo vecchio, & s'vsi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

IL Vino citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto cosi, per che somiglia i cedri ben maturi. Egli è odorifero, e potente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colles. *E' penetratiuo, genera colera, ascende al capo, fa ebbriachezza, che presto si risolue. Presto passa, assottiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidi: se ne guardino quei, che sono di calda complessione. Vi son d'altri vin bianchi sottili, acquosi, Diafani, simili all'acqua, e non tolerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'vrina, e'l sudore; nutriscono molto poco, non vanno al capo, fanno dormire, giouano alla quartana, alla Diaria, & à conualescenti dalle febbri, leuano la sete, sono buoni l'estate, e fanno digerire.*

ANNOTATIONE CLXII.

SCRIVE il Pisanelli, trattando de' vin bianchi, che vi sono altri vin bianchi, sottili, acquosi, transparenti, puri, & lucidi, simili all'acqua, de'quali dice Galeno, ch'al gusto non hanno alcuna gagliarda qualità, ne portano acqua, per ciò furno detti da gli antichi Greci Oligofori, & da'Latini, Pauciferi, quasi, che voglia dir, che portino poc'acqua, onde noi li chiamamo acquosi, poi ch'in virtù sono simili all'acqua. non scaldano, non ascendono al capo, ne nuocono a'nerui. Però ben diceua esso Galeno. *Idoneum est hoc vinum ad eorum, qui in pulmone continentur eductionem, virtutem nimirum roborans, & humores humectans, ac incidens moderatè, idem & febricitantibus minori cum periculo datur, quàm alia vina, nam huic vni ex omnibus vinis inest, vt aquæ, & vini malitias effugiat.* Per le quali parole si può comprender, che Galeno non parlasse de'nostri vin bianchi, i quali si dourebbono chiamar piu tosto citrij, ò dorati, per hauer il color del cedro, ò ver dell'oro, & non del bianco, com'è la neue. Ma oue si trouino questi tal vini, non è chi ne parli; dirò ben ch'in Toscana quelli, che lor chiamano Trebbiani, s'approppinquano piu alli vini acquosi di Galeno, che à niun'altro vino, & quanto piu il vino s'approssima al color bianco, & all'acqua, tanto piu è acquoso, & sottile, non trouandosi mai vn vin bianco, dolce, & grosso, ma si ben citrino. Per ciò auertischino i Medici à dar à gli amalati i vini più sottili, acquosi, & di color piu bianco, che si può; oltra di ciò, c'habbino bollito il tẽpo debito, & siano fatti, & maturi, ne troppo vecchi; atteso ch'i bianchi s'inuecchiano piu tosto, che i rossi, ne posson durar longo tempo, ma presto diuentano acetosi. Al che riparar, vogliono alcuni, che s'attacchi vn pezzo di lardo al pertugio della botte, per ciò che per la grassezza, & salsedine sua, prohibisce la separatione.

Dell'Acqua vita. *Cap.* *Et.*

ANNOTATIONE CLXIII.

OLTRA l'vtilità, che dà il vino al nostro corpo, suol anchor giouarne lambicandolo, & facendone l'acqua vita, così chiamata per le gran virtù, che possiede à conseruar la vita nostra. Imperoche facendosi di buon vino, & con quella diligenza, che si richiede, meritamente si può chiamar acqua di vita, perche così come preserua tutte le cose, che vi si ripongono dentro dalla corrottione, così parimente preserua la vita di coloro, che l'vsano di bere moderatamente, & con risguardo, togliendo da i corpi loro ogni putredine, & oltra di ciò conserua, ripara, diffende, & prolonga la vita, non solamente conseruando ella il calor nostro naturale nel suo vigore, ma anchora rigenerando i spiriti vitali, scalda lo stomaco, conforta il ceruello, chiarifica la vista, & ripara la memoria; vsandosi però da coloro, che sono piu presto di fredda, che di calda natura, che congregano crudità, & ventosità nel stomaco, & che sono sottoposti a' freddi diffetti, & abondanti d'humori flemmatici, però vale ella mirabilmente alli dolori ventosi del corpo, al mal caduco, all'appoplesia, paralesia, vertigini, batticuore, tremori, & simil diffetti, beuendone ogni giorno la mattina à digiuno vn cucchiaro, ò simplice, ò vero composita con aromatici, tra' quali i principali sono gli anisi, & il cinamomo, come s'vsa communemente fare, che oltra l'vtilità, che suol portar al corpo, com'habbiam già detto, è anchora molto più grata al bere, & al gusto.

Dell' adacquar il vino. *Cap.* *Et*

ANNOTATIONE CLXIIII.

HAVENDO parlato de' vini vecchi, & nuoui, bianchi, & rossi, debili, & forti, mi par esser cosa necessaria di parlar della mistione, che si fa con l'acqua, acciò che di potenti, fumosi, & grossi, si rendino piccioli, deboli, & sottili. Dirò donque, che'l primo, che mettesse acqua nel vino fu Stafilo figliuolo di Sithene, come riferisce Plinio; & che questa mistione, secondo la varietà de' tempi, ha preso anchora diuerso modo da farsi, per ciò che, ò vero si pigliaua il modo di meschiar il vino con l'acqua, dalla natura del vino, ò vero dalla volontà di chi lo beueua, ò vero dal tempo, che si beueua. Dalla natura del vino primamente si variaua, poi che appresso i Greci vi era vna sorte di vino, che portaua noue volte tant'acqua, & questo si chiamaua da Homero Maroneo, & da Giuuenale, Indomito, com' il Falerno, il qual' à pena con gran quantità d'acqua si può domare. Nondimeno Plutarcho nel 3. de' Simposiaci descriue per commun prouerbio tre modi, con i quali il vino si soleua adacquare, & questi dice, che furno presi dalla musica di Dionisio, de' quali il primo, si chiamaua Sesquialtera, il 2. Diapason, & il 3. Diatesseron. Al primo si metteuano tre parti d'acqua, & due di vino, al 2. due parti d'acqua, & vna di vino, & al terzo tre parti d'acqua, & vna di vino. Aggionge anchora Plutarcho, che la terza mistione conueneua à coloro, che studiauano, & che dauano opera alle contemplationi, acciò che fossero piu sobrij, & di mente piu eleuata, & l'altre, che conueneuano à gli agricoltori, & à coloro, che s'affaticauano in essercitij forti, & gagliardi. Dalla natura de' beuitori si variaua anchor il modo di meschiar l'acqua co'l vino, per ciò che i sani, & caldi di complessione, & che faceuano vna vita otiosa, vi metteuano gran quantità d'acqua. & per il contrario, i freddi di complessione, deboli, & che faceuano grand'essercitio, con manc' acqua meschiauano il vino; per questo i vecchi beueuano il vino piu puro de gli altri; la onde

Achil-

Achille appresso Homero hauendo visto Vlisse, & Fenice vecchi, c'haueuan durato gran fatica tutto quel giorno nella guerra, nõ volse, che mettessero gran quantità d'acqua nel vino, ma che lo beuessero quasi puro, come soglion far gli altri vecchi. Vltimamente si varia il modo di meschiar il vino con l'acqua dalla stagion del tempo, per ciò che i Medici seguẽdo l'opinion antiqua, voglion, che'l vin si beua piu adacquato la state, che'l verno, & il verno piu puro, che la state, ma questo si deue sempre intender di persone libere, & ciuili; per ciò che il contrario vuol Catone, che si facci ne' serui, & ne gli huomini di campagna, & contadini, i quali vuol, che'l verno beuano poco, picciol vino, & ben'adacquato, & la primauera, & la state, in quei tempi, che s'affaticono molto in lauorar' i campi, & in far altri essercitij di campagna, che debban bere in maggior quantità, & vn vino, che sia gagliardo, & puro.

Dell'acqua. *Cap.* *Et*

ANNOTATIONE CLXV.

VVol Hippocrate, che l'acqua, che noi vsiamo per bere ordinariamente, sia leggiera, sottile, transparente, & che non habbia alcun odor cattiuo, ne altro sapore, se non quello, che deu'hauer vn'acqua buona; & questa (secondo trouo scritto appresso molti dottori) deue hauer tredici conditioni, de' quali la prima è.

Che deu'esser generata da sottil vapori, & per ciò si loda la piouana.

Che deu'esser di fontane, che si muouono ordinariamente.

Che deu'esser leggiera, & questo si conosce dalla subita alteratione; Onde dice Hippocrate, *Aqua, quæ citò calescit, & citò refrigescit, omnium leuißima*.

Che sia sottile, chiara, & limpida,

Che sia senza sapore, odor & color estraneo,

Che presto si scaldi, & presto si raffreddi.

Che'l

Che'l verno sia calda, & la state fredda.
Che sia di fontane di terre libere, appresso i monti.
Che le fontane di dou'ell'esce, corrano continuamente.
Che la fontana vadi da mezzo giorno al settentrione, ò vero dall'Occidente all'Oriente.
Che la fontana sia lontana dal suo nascimento.
Che sia esposta al Sole, a' venti, & discoperto.
Che l'alueo, per il quale, ella corre, sia misto d'arena, & di picciol pietre, & sia netto da ogni fango, & da ogni sporchezza.

Dalle quali conditioni si caua, che l'acqua de'laghi, & de'paludi è cattiuissima, & si deue del tutto fugire, & che quella de'fiumi, che corrono per alueo netto, è migliore, massime se sarà distante dal suo scaturire. Quella poi de'pozzi, che sono in buon luogo, è piu lodata, & fra tutte l'altre quella è lodatissima, che discendendo la state con gran pioggia, si conserua nelle cisterne: come si pruoua ordinariamente.

Del beuer fresco. Cap. Et

ANNOTATIONE CLXVI.

POI che'l vin freddo solamente conuien à coloro, che soglion far molt'essercitio, come n'insegna Galeno nel libro de'cibi di buon'& cattiuo suco, al cap. 3. lodarei à color, che fanno vita quieta, & che stanno in otio, che volendo beuer fresco, nō hauessero da rinfrescar il vino, ma l'acqua, cō la qual lo voglion' adacquare, perche essendo l'acqua di sua natura fredda, & humida, non può patir danno nel raffredarsi, come fa il vino, che patisce alteratione dal freddo, & dal caldo.

Gli antiqui haueuan diuersi modi per raffreddar l'acqua. Il primo era con la neue, della qual dice Martiale.

Non potare niuem, sed aquam potare rigentem.
De niue commenta est ingeniosa sitis.

Il che descriue anchora Plutarcho nel 6. de'simposiaci: oue dice, che gli antichi metteuan paglie, & grossi panni intorno alla neue, nella qual teneuano l'acqua fredda.

Il se-

Il secondo modo vien descritto da Protagoride nel 2. lib. dell'historie comice, oue dice, ch'al tempo d'Antiocho pigliauano l'acqua, & il giorno la teneuano in vn luogo, che fosse battuto dal sole, poi venendo la notte, si colaua, & la parte piu sottile si metteua in vasi di terra, ne' luoghi piu alti della casa al sereno, & doi putti spargeano tutta la notte acqua fredda intorno à quei vasi, ou'era l'acqua, & la mattina auanti il leuar del sole, si ritornaua à colare, & si riponeua nella cantina, tenendo i vasi circondati di paglia, & questa tal'acqua si beuea per sanità, & per esser fredda.

Questo modo di raffredar l'acqua, era quasi simile à quello, che descriue Galeno nel 4. commento del 6. libro d'Hippocrate de' morbi volgari, che si faceua in Alessandria, & per tutto l'Egitto, oue dice, che scaldauano primamente l'acqua, & poi, quando comminciaua à venir la notte, la metteuano in certi vasi, & questi pendeuano al sereno à qualche fenestra, che fosse esposta al vento, lasciandoli tutta la notte al vento; Poi auanti il leuar del sole, toglieuano quei vasi, & li metteuano in qualche luogo freddo in terra, & li circondauano d'acqua fredda, ò vero di foglie fredde, come di salice, di vite, di lattuche, ò simili, acciò il freddo si conseruasse per tutto'l giorno piu longamente.

Vn'altro authore chiamato Semo Delio nel 2. lib. de nesidi, dice, che nell'Isola Cimolia haueuano cauerne in terra, cauate à posta per tener l'acqua fredda, nelle quali metteuano l'acqua calda in vasi di terra, & cosi prendeua vna freddezza da quei luoghi, che si cauaua piu fredda, che la neue, & di questa s'adacquaua il vino la state.

Vuol Plutarcho second' Aristotile, che si possi raffredar l'acqua con pietre viue, ò lamine di piombo messe in essa, & questo al mio giuditio si deue piu tosto far per vso di medicina, che per bere per sanità.

Resta à dichiarar il 3. modo da raffredar l'acqua senza neue vsato da' Romani, l'inuention del quale s'attribuisce à Nerone, il qual faceua primamente cuocer l'acqua, & cosi cotta, la metteua ne' vasi di vetro, i quali circondaua di neue, & cosi la rendeua fredda, & sana. Il che vedendo i Romani, seguitorno quel mo-

do, &

do, & communemente la chiamauano l'acqua cotta di Nerone, onde Giuuenale alla satirà quinta dice.

Cum stomachus domini feruet potuq; ciboq;,
Frigidior geticis petitur decocta pruinis.
Et Martiale.
Spoletina bibis, vel Marsis condita cellis,
Quo tibi decoctæ nobile frigus aquæ.

Et parimente Galeno nel 7. lib. del Methodo, dice, hauer curati molti trauagliati dal stomaco,& da altri membri naturali per mala complessione, con far lor bere dell'acqua raffreddata con la neue. Il che si può far'anchora al tempo nostro ne' luoghi, oue si può hauer della neue, ò del ghiaccio, co'quali si suol raffreddar l'acqua. Et la causa, che l'acqua cotta si rendi piu fredda, che la cruda,è questa, che dal fuoco si spartono le parti piu crasse dalle sottili, & cosi resa piu sottile, riceue piu facilmente l'alteratione dall'aere.

Potrà donqu' ogn'vno, che desidera di ber fresco, & conseruar la sanità,adacquar' il vino con l'acqua, che sia fresca, & fatta fredda con alcuni delli già detti modi, & à chi non vuol'vsar'acqua nel vino, gli sarà concesso di rinfrescarlo in alcun di quei modi, che son descritti dal Pisanelli, ciò è tenendolo all'aria di notte la state, ouero circondando di neue il vaso, nel qual sta il vino, ò vero metter detto vaso pieno di vino in vn'altro, che sia pieno di salnitro, & muouer spesso, ò vero,come piu vsitato, & con maggior freddezza calar'il vaso, ou'è il vino in vn pozzo,che stia lontano dall'acqua per mezzo palmo, accioche si raffreddi da i vapori, che si leuano dall'acqua fredda, & questo è piu sicuro; & si può vsar con minor danno,come pur'anch'vsauano gli antiqui, si come truouo scritto appresso Lisippo nel suo libro chiamato Bacchis, & appresso Stratone ne' refrigeratorij, & questo basti.

Perche sia necessario il bere.

IL bere è vna cosa humida in atto, che nel ventre si mescola con i cibi, e quelli trasporta à tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause: l'vna, perche bagni dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risoluono, e si consumano. L'altra acciochè porti il cibo à tutti i membri, e lo faccia penetratiuo quanto basta. Questa mescolãza di cibo, e di bere, si fa per la digestione, questa per la nutritione, e questa per la conseruatione della sanità: come dimostra la mistione de gli elementi insieme, che sono di diuersa natura. E perche la concottione non è altro, ch'vna perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in vn soggetto, che ha contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore; chiara cosa è, che quanto si farà miglior concottione, ne seguirà tanto più perfetta nutritione, e questo sarà quando insieme si mescolaranno il cibo, e'l bere: nel quale atto le passioni delle prime qualità verranno à temperarsi insieme. Di più, quello che si cuoce, è necessario che diuenga di sostanza simile all'orzata, acciochè sia sottile, e penetrabile: Et perche quello, che si mangia è sodo, gli è di bisogno, ch'in sua cõpagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo facci diuentar penetratiuo, e sottile, e questo è il bere, del qual parlando Platone nell'Hipparco disse, ch'egli era humido nutrimento del corpo; e nel secondo delle leggi disse, che sì come il ferro nel fuoco si fa tenero; così i corpi de' vecchi co'l vino si fanno più molli, e resistono alla durezza, & alla siccità dell'età.

Regole da osseruarsi nel bere.

NON si beua ne acqua, ne vino, quando lo stomaco è digiuno, massime da chi è stato al bagno, che ha vsato il coito, ò fatto altro essercitio, tanto violento, che si sia accresciuta la frequenza della respiratione, ò sudato, se prima non si prende refettione di cibi, perche nuoce alla testa, al ceruello, a' nerui, e fa alienatione di mente, massime se ci è gran fame.

Doppo

Doppo il cibo per tre hore nó si beua, se non pochissimo vino, ò acqua secondo l'vsanza, perche il bere, quando lo stomaco è pieno, non lascia che'l cibo tocchi la sostanza del stomaco, anzi il vino interposto, non lascia, che'l cibo si muti, come si conuiene.

Doppo che'l cibo è calato dal stomaco, e disceso giù al basso, all'hora quei, c'hanno gran sete, possono satiarsi di vino, ò d'acqua, secondo la loro consuetudine.

L'acqua beuuta doppo pasto con la sua frigidità, impedisce la digestione: & il vino, come penetratiuo, porta il cibo indigesto.

Chi di notte ha sete, lauisi la bocca, non beua se non pochissimo à fatto, e con vaso di stretta bocca, ò vero con toleranza pongasi à dormire, secondo la dottrina d'Hippocrate, se però non ha mangiato cibi troppo salati.

Doppo l'aglio, la cipolla, & altri cibi acuti, non si beua, perche cresce caldo à caldo: e si fa penetrare per le vene quei cibi di mala qualità indigesti. Mà prima si mangino cibi di buona qualità, e poi si beua.

Vino à chi si nieghi, & à chi si conceda.

IL vino si niega a'fanciulli, perche gli è vn aggiungere fuoco à fuoco sopra legna deboli, e perche turba lor la mente.

Platone fece la legge, ch'auanti i 18. anni non si potesse ber vino, e che nessun Generale d'essercito, Giudice, Gouernatore, ò altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno, potesse gustar vino. Aristotile ne i Problemi dice, ch'i putti non desiderano il vino, perche essendo lor molto humidi, non ne hanno di bisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astenghino dal vino.

Il vino si niega à i giouani, che crescono, perche, hauendo essi vna natura calida, e feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'anima, e nel corpo, e di esser furiosamente agitati.

Si concede à i giouani virili, che passando 40. anni, incommin-

ciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' vecchi come cosa conueniente alla natura loro, perche co'l suo calore riduce la freddezza di quell'età ad vn giusto, e conueneuol temperamento. Ma non conuiene dargli vini potenti, per che nuocono al capo, & a i nerui, ma solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente vrinare.

Queste leggi, può essere che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, haueßero già luogo, ma in queste parti fredde; oue i vini non sono tanto grandi, non si seruaranno mai. Massime che l'Italia antichißimamente fu detta Oenotria dal produrre, e dal dilettarsi del vino.

Il vino fu negato anticamente alle Donne, perche con l'vso di quello chiudono la porta alle virtù, e danno l'ingreßo à tutti i vitij.

Et però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ammazzò la moglie, per che haueа beuuto il vino. Del qual'atto egli non fu da alcuno ripreso, non che accusato.

Effetti del vino beuuto moderatamente.

Dal moderato vso del vino l'ingegno si fa Illustre, e chiaro: l'animo si rende piu fedele, e più mansueto: l'anima si dilata, gli spiriti si confortano, l'allegrezze si moltiplicano, & i dispiaceri si scordano: onde soleua dire Zenone. si come i Lupini, che sono amari, con l'infusione dell'acqua si fanno dolci: così io co'l vino mi dispongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Aristotile ne' Problemi disse, ch'il vino apportaua à gli huomini ardire, e speranza. Egli muta i vitij della natura in contrario, percioche l'huomo empio lo fa pio, di auaro lo fa liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di timido audace: la taciturnità, e la pigritia della mente muta in astutia, & in facondia. Scriue Ruffo, ch'i Persiani, e gli Eleni vsauano il vino, quando voleuano disputare, ò discorrere, ò dar conseglio graue; & gli Eleni in particolare l'vsauano quando voleuano far versi, ò sonare instromenti musicali, con dire ch'il vino conduceua la mente humana dalla potenza all'atto. Di singolar temperanza fu lodato Augusto, ilqual sempre si poneua à tauola, quando erano satiati gli altri conuiuanti, e si leuaua pri

ma di tutti: & di essemplar parsimonia nel bere fu celebrato Giulio Cesare da Marco Catone, il qual disse. Vnus ex omnibus Cæsar ad euertendam Rempublicam sobrius accessit. *Nel qual senso Bacco fu cognominato mite, dolce, donatore dell'allegrezza; nobile, generoso, candido, tenero, benigno, nitido, e blando. Et il vino fu detto Lene, soaue, limpido; libero, molle, bello, muschiato, pretioso, fragrante, e buono.*

Quanto poi appartiene al corpo; Il vino conferisce alla nutritione, alla concottione, alla digestione, & alla generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori, che sono concotti, nutrisce con velocità, rallegra il cuore, caccia le ventosità; prouoca l'vrina, augumenta il calor naturale, ingrassa i conualescenti, risueglia l'appetito, muoue i sudori, e fa dormire, e rischiarisce, il sangue, ch'è torbido, apre l'ostruttioni, porta il nutrimento à tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda via il cattiuo colore della cotica, & aiuta à fare vscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del vino, secondo la dottrina de gli antichi, vuol esser tanta nello stomaco; che non nuoti, & i cibi non vadano nauigando, non faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del vino parlando Galeno, disse, che il buon vino vuol esser di età mezzano, ciò è ne nuouo ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bianco, ò mezzo rosso, di odor soaue, e che nel gusto non si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiuamente. E questo è conueniente à tutti; maßime à i vecchi.

Effetti del vino beuuto fuori di modo.

QVando la quantità del vino, che si beue, non può esser retta, ne moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda, ma genera effetti, & infirmità frigide: percioche suffocando il calor naturale, nuoce assai al ceruello, & à tutti i nerui: e quindi nasce l'Apoplesia, la Paralisia, il Letargo, il mal caduco, lo spasmo, & il tremore.

Quanto poi appartiene all'animo; Il vino fa gli huomini loquaci, ingiuriosi, fuorsennati, stupidi, homicidiarij, lussuriosi, egli corrompe la mente, risolue l'animo, e distrugge le potenze animati, e natu-

rali;

rali: e se l'ebbriachezza si frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e dishonesto beuitore fu notato Alessandro, e più volte ripreso da Androcide, con queste parole, ricordati ò Re, che quando tu beui il vino, tu beui il sangue della terra: ma egli poco curando queste monitioni, spesse volte per il tropo bere, dormiua doi giorni intieri, onde diuenne prouerbio, e fauola delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere, fu chiamato Claudius Biberius Nero. Nel qual senso Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace, martio, belligero, effeminato, mezzo huomo, e due volte nato. Et il vino obliuioso, estuante, feruido, fumante, schiumoso, & ebrio, insano, e giocoso, & ignigero. Percioche oltre che estingue il lume dell'anima rationale, molte volte è cagione di morte subitana; percioche il vino in alcuni stomachi si conuerte in colera, & in altri in puro aceto: e l'vnò e l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è vbbriaco, è come vna naue, che stà in mezzo il mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna volta, ò per compagnia, ò per delitia, ò per sensualità bere vn poco più del suo ordinario, auertisca in quel pasto di mangiar poco, acciochè la quantità del vino non portasse il molto cibo indigesto per le vene, e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino, il quale con questa occasione fermandosi nel stomaco, mandarebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di più non si ponghino cibi Diuretici nelle viuande, ne si mangino cose dolci, ma cose amare, come amandole, Il cauoli nel pasto, sono ottimi contra i nocumenti del vino, e doppo il pasto, l'vso delle cotogne, delle cotognate, de i grani di mortella, e di tutte l'altre cose astringenti, è molto à proposito per questo effetto. Hor perche gli è cosa impossibile, che di tutti i vini particolarmente si possa trattare, io mi ristringo à questi sei capi generali, che nel sequente foglio con l'ordine diuisiuo si contengono.

Natura, & effetti dell'acqua.

L'Acqua è vn corpo semplice, il cui natural luogo è, che circondi la terra, e che sia circondata dall'aria, & è di natura fredda, & humida, e sottilissima di tutti gli humori. L'acqua pura elementare non si scalda mai, si come l'aria pura mai non si raffredda: e quest'acqua non è appresso di noi, ma n'habbiamo vn'altra, che non è tanto semplice, la qual però si putrefa, e si corrompe, sì come per contrario i semplici elementi non si corrompono, ma si cambiano l'vno nell'altro. L'acqua non dà nessuno nutrimento à i corpi, percioche come semplice (almeno rispetto à quelli) non può farsegli simile: perche il nutrimento non è altro ch'vna assomiglianza del cibo à i corpi fatta per via del calore; e perche l'acqua è fredda, & humida, non può rassomigliarsi al nostro calore, ne alla siccità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tempera, & assottiglia il cibo, e fa penetrarlo. Cosi conchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'acqua non era cibo, ma vehicolo del cibo, & io direi, che l'acqua non può nutrire per questo, che douendo il nutrimento essere in prossima potenza sangue, & in piu remota, membro, essendo l'acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, ne del membro, e conseguentemente non può nutrire. L'acqua, se bene non nutrisce, fu però necessaria per le cose dette, & ancho à fine, che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà, & consumi i fumi, che sono raccolti intorno al cuore, nel che molto gioua alla natura. Ma se auuiene, ch'ella truoui vn calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare, si muta in quell'istesso, e gli obedisce, & all hora accresce la sete. L'acqua conuiene à tutte l'età, il che non fa il vino, anzi più di quello gioua à i riscaldati, à quelli ch'abondano di humor melanconico generato per adustione, & alla palpitatione del cuore.

L'Acqua buona deue esser chiarissima, che l gusto la conosca; ne salsa, ne dolce, ne amara, ne agra, ma insipida, e priua d'ogni sapore:

ch'al-

che all'odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile; che all'occhio non appaia torbida, ma lucidissima, e sottile, che cosi si conoscerà esser composta d'aria sottilissima: e questa acqua tale sarà di facil distributione, presto si scaldarà, e si raffreddarà, e sarà leggierissima, come abondante d'aria, e priua di terrestrità. L'acqua buona, secondo Hippocrate, è calda l'inuerno, & fredda la state.

Della bontà dell'acqua si fa questa proua: si pigli doi pezzi di tela di egual peso, e si bagnino in diuerse acque, e poi si asciughino al Sole, quello che prima si secca, sarà bagnato in acqua piu leggiera: o uero dopoi che tutti due saranno seccati, si pesino: quello che sarà più leggiero, è stato bagnato in acqua più leggiera: la bontà dell'acqua ancho da questo si conosce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, e l'altre cose presto si cuocono, e nella trista tardi. L'acqua delle Fontane, che corrono verso Oriente, per luoghi, e terre nette, è la migliore di tutte l'altre, purche la Tramontana la tocchi, e'l corso sia veloce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella, che corre verso Settentrione, è grossa, tardi si digerisce, e tardi si riscalda. Quella che corre verso Occidente, è freddissima, e grauissima. Quella, che corre verso mezzo Giorno, è calda, per lo più è salata, è molto perniciosa, quando sono venti Meridionali.

L'acqua di Fiumi non si vsi se non per necessità, e che siano grandi, e lontani dalla Città, senza immondezza, e fango: e quando è torbida, si mangino amandole dolci, ò vero si tempri con vino chiarissimo, ò si mescoli con poluere di Boloarmeno Orientale, ò con poluere di Spodio. L'acque di pozzi profondi, & in somma quelle, che per longo tempo non si muouono, sono molto dannose, per esser graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la milza.

L'acqua piu lodata è quella, che pioue di mezza state, con gran tuoni, secondo Paolo Egineta: è ben vero, che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza, ma bisogna che si conserui in vna Cisterna polita, e molto ben lauata. Questa acqua secondo Galeno, è dolce, e piena di molto lume, per che il Sole tira à se la parte piu sottile dell'acqua, & si fa migliore (purche dal luogo oue si ripone non prenda mala qualità, ò cattiuo odore, perche all'hora nuoce al petto, fa la tosse e la voce roca) gioua alla digestione, prouoca l'vrina, rinfresca il fegato, e le reni, allarga il petto, e non è molto frigida. L'ac-

qua fu

qua fu nominata da Platone nello Euthidemo, di consenso di Pindaro, liquore pretiosissimo, con tutto ch'ella con vilissimo prezzo si comprasse. Al che hauẽdo risguardo i Poeti, & à gli infiniti benefitij, ch'ella ci apporta, la chiamorono liquida, argentea, susurrante, corrente, fugace, loquace, manante, gelida, pura, cerulea, sobria, viua, garula, vitrea, irrigua, trasparente, scaturiente, vndante, tenue, mobile, piscosa, dolce, amena, sonnifera, feconda, crepitante, sorda, caduca, cisternina, rauca, vaga, herbosa, fragile, trascorrente, neuosa, lene, emaculatoria, querula, fumosa, saltante, emanante, placida, ventosa, sonora, bianca, risplendente, nauigera, instabile, limpida, rugiadosa, e cadente. Et alcuni, volendo interpretar l'Ethimologia di questo nome acqua, dissero, che voleua dire, acqua, quasi eguale: conciosiache s'ella non è da' venti agitata, e commossa, non si troua cosa piu quieta, ne piu eguale di lei. Altri hanno esposto acqua, cioè, a qua viuimus; *percioche quest'elemento, oltra gl'infiniti giouamenti che ci reca, pare ancho, che cõmandi à gli altri elementi, essendo che riempie la maggior parte della terra, distrugge il fuoco, ascende in alto, e pare, che si vsurpi il cielo, e nel ritornar à basso, rende fertile, e feconda la terra, che senza lei veramente sarebbe sterile, & inhabitabile. Et finalmente nel suo seno genera tante sorti di pesci per seruitio dell'huomo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito valore.*

Platone nel Timeo disse, che quando l'acqua, in forma di vapore nell'aria inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quiui condensata sopra la terra cade, all'hora diuenta grandine; ma se in forma di acqua al basso discende, all'hora per forza di freddo, che gli stà d'intorno, si fa ghiaccio. E quando ella poca congelation riceue, & in se molta aria ritiene, all'hora ella diuenta neue. E se vicino alla terra auuiene, che la rugiada s'ingrossi, all'hora diuenta brina; dalche si argomenta, che la neue habbia in se molt'aria, e poca congelatione. Il che dal fumo, ch'ella manda fuori, e dal nuotar sopra l'acqua si comprende.

Effetti del bere fresco.

IL ber fresco nacque dalla necessità della natura, laquale acciò che si facesse, vi pose molto diletto, si come parimente veggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, à fine che si facesse per la moltiplicatione della spetie. Diremo adonque, ch'essendo nel ber fresco gusto grandissimo, bisogna, ch'egli sia ancho grandemente necessario à gli animali, massime à i corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da sapersi, che'l nostro calore naturale ha doi potentissimi inimici: L'vno de' quali è souerchio freddo, ch'estinguendolo, lo supera; e l'altro è il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo risolue gagliardamente: ò sia per la stagione della state fuor di modo calda, ò per la ragione di natura ardente, ò per gli essercitij fatti con troppo violenza: le quali cose si come hanno forza d'infiammare, così anchora sono molto potenti à risoluere, & indebolire il calor naturale. Hor'acciòche egli si possa riunire in se stesso, e farsi forte contra la forza di questo gran nemico, gli è necessario, che se gli porga aiuto di vn gagliardissimo freddo, co'l benefitio del quale per Antiperistasi racquisti le forze perdute: poiche per esperienza si vede, che l'istesso natural calore dal ber caldo essala, e si risolue: s'indebolisce lo stomaco, si guasta la digestione, ascendono i vapori, e si stupefanno i sensi. E se il caldo dell'aria, della stagione, e della regione sarà poco, conueniente cosa sarà, ch'anchora il rinfrescamento poco sia, ma se sarà molto, bisogna, ch'anchora il rinfrescamento sia molto poiche il rinfrescare, non è altro, che temperamento del caldo. E ben si vede che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'acque poco fredde, auanti che vi si introducesse l'vso della neue, ogn'anno ne' tempi della state moriua gran quantità di persone di febbri pestilentiali, causate da opilationi fatte nelle prime vene, per la mala digestione causata dal ber caldo, e poi che la neue comminciò ad adoperarsi, che sono hora circa 20. anni, sono cessate le febbri pestifere, e particolarmente nella città di Messina si è osseruato, ch'ogn'anno adesso vi muoiono mille persone meno di quello, che faceua prima dell'vso della neue: & hora ogni pouero artigiano vuole pane, vino, e neue. Fù anchora necessario il ber fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare den-

tro il corpo, per ristorare quelle humidità, che si risoluono, & essendo l'humidità, qualità passiua, che poco, ò nessuna attione per sua natura imprime, & opera, conueniua, ch'ella fosse accompagnata, portata, & aiutata da vna qualità attiua, e potente; non dal caldo, che consuma l'humidità, ma dal freddo, che la conserua, e con la sua attiuità porta al corpo in vn tempo giouamento, e diletto, e la fa penetrare con prestezza, si che ogni parte ne senta benefitio quanto gli conuiene. E però per natura si appetisce prima l'acqua fredda, perche è fredda, & humida: secondo, il vino freddo, ch'oltra il freddo, & humido, nutrisce, & è soaue: vltimamente si bramano i frutti freddi, per che ricreano il calore naturale, e pare ch'insieme si beua, e si mangi: Onde conchiuderemo, che'l ber fresco conforta tutte le virtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attrattiua, la Ritentiua, l'Alteratiua, e l'Espulsiua, e fortifica di modo tutti i membri interni, che non lascia accostarci nessuna sorte di humori corrotti, anzi gagliardamente li ributta dal centro alla circonferenza. Et in somma il ber fresco leua, e sgombra i fumi, & i vapori caliginosi, che per il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al cuore, & in vn certo modo lo soffocano dell'istessa maniera, ch'vn vento fresco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche valle per il freddo della notte si sia congregata, & condensata. Rinfrescasi il vino, e l'acqua all'aria della notte, & à i venti freddi, secondo i costumi de gli Egittij: & questo è buonissimo, & sanissimo modo; perche l'aria, come sottile, non ritiene in se grossezza, ne terrestrità: ma il male è, che ne' maggiori bisogni della state questi venti non spirano. Rinfrescasi ne' pozzi, il che pur'è buono, pur che i vasi stiano sopra l'acqua doi palmi, accioche participino la freddezza dell'acqua impressa nell'aria, e non quella dell'acqua istessa. Vsano ancho il salnitro i nauiganti, ma fa poco effetto; ne per altro raffredda, se non che per il violento moto, le parti dell'acqua ridotte dal centro alla circonferenza, rinfrescano l'aria, & i corpi circonstanti; perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'acqua: come si vede in vna caraffa di vino molto agitata nell'acqua, il qual modo si dice arrostire il vino. L'vltimo modo di rinfrescare, è la neue, il qual modo è molto lodato, purche la sostanza di essa neue non entri nella cosa, che si beue, ma raffreddandola per contatto, fa buono effetto; perche essendo la neue, aria congelata, e piu leg

giera che l'acqua, sopra la quale stà à gala, chiara cosa è, che raffreddarà senza nocumento veruno: & ben si vede, che delle neui disfatte, si fanno i fiumi, de' quali beuono i contadini senza danno.

Che la neue cacci fuori gli humori tristi, e corrotti dal centro alla circonferenza, si fa chiaro dall'esperienza, che nelle tazze, e bicchieri di vetro pieni di vino, ò d'acqua aggiacciata si vede, che in vn tratto dalla freddezza del liquore sopragionti, mandano fuori del panno, ch' a gli occhi de' risguardanti gran contento di estrema freddezza rappresenta. Nel che non posso lasciar di auuertire con questa bella occasion ciascuno, che se ben' il gran freddo è cagione, che nella circonferenza della tazza questo panno cosi euidentemente si scuopra, nondimeno ogni volta ch'ella sarà diligentemente lauata, e netta, detta oscurità, ò panno non si vedrà giamai. E questo voglio, ch'ogn' vno credà all'esperienza mia, & che i Bottiglieri da me auertiti, come curiosi, lauino piu d'vna volta le tazze con acqua, e poi con cenere, e finalmente con aceto, che all' hora non bastaranno ne ghiaccio, ne cosa piu fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appanarle. Da tutto questo ragionamento voglio, che si cauino queste due verißime conclusioni; La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, e senza humori souerchi, all'hora il ber fresco lo conseruarà nel pristino stato suo, à guisa della tazza ben purificata, e fortificarà le virtù, & i membri interni, come si è detto. Ma s'egli (come per il piu auuenir suole) si trouarà di humidità ripieno, all'hora il ber fresco con la sua forza cacciando alla circonferenza quello, che nel corpo come inutile soprabonda, verrà à mantenere i membri principali nel suo vigore, & à fortificarli contra l'impeto d'ogni futura corrottione, e malignità d'humori. Hora questo ber fresco nuoce à gli otiosi, à chi non l'hà per consuetudine, à chi è opilato, à gli infermi, à chi è mal compleßionato, a' putti, a' vecchi, a' deboli di stomaco, & à chi vsa molto il coito. Ma gioua à gli huomini affaticati ne' negotij, à chi và per viaggio la state, & à questi si dan lor' i frutti, che rinfreschino, se ben non sono di buona qualità. Nuoce ancho il ber fresco à gli Asthmatici, & à tutte le infirmità del petto, à i nerui, e co'l tempo fa venire graui infirmità à chi non ci è auezzo. Chi vuol ber fresco, auuerta di mangiar' aßai, prima che beua, e particolarmente menestre, ò buon brodi caldi, fatti con herbe odorifere,

e con

e con canella, ò pepe, accioche lo stomaco da queste cose riscaldato, faccia tanto maggior resistenza alla freschezza del bere, accioche il freddo non nuoca allo stomaco, & beua poco per volta, che gli sarà di maggior gusto, & di piu profitto. Il ber fresco in somma gioua à coloro, che sono sanguigni, carnosi, & molto esercitati di animo, & di corpo.

IL FINE.

TAVOLA DE' CAPITOLI,

che nella presente opera si contengono.

Del fi-

De'co-

IL FINE.

Eperimus additiones factas ad libellum Do. Pisanelli Medici Bononiensis, De natura ciborum in nullo contraire præceptis S. matris Ecclesiæ, & catholicæ fidei, ideò Typis demandari ac excudi non dissentimus. Salutijs II. Martij 1587.

Horatius Blancus Vicarius generalis Reuerendiß. D. Episc. Salutiarum.

Liber hic doctissimorum virorum studijs absolutus, & à R. D. Vicario comprobatus, vti luce, & laude dignissimus Typis mandabitur, & publicè venum ibit. Carmagnoliæ, Apud Marcum Antonium Bellonum Bibliopolam nobis permittentibus. Salutijs. IIII. Idus Martij. 1587.

Petrus Granetius Vicesenescal.

REGISTRO.

† A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg.

Tutti ſono fogli intieri.

IN CARMAGNOLA.

Appreſſo Marc' Antonio Bellone.

M. D. LXXXIX.